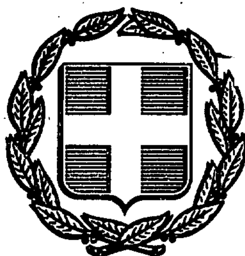


ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ
ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΑΘΗΝΑ 13 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ 1988	ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΥΛΛΟΥ 892

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ

ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ & ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ

Αριθ. 2125/88 (1)

Έγκριση τροποποίησης των άρθρων 62, 79 και 85 του Κώδικα Τροφίμων.

ΓΕΝΙΚΟ ΧΗΜΕΙΟ ΚΡΑΤΟΥΣ
ΑΝΩΤΑΤΟ ΧΗΜΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ
(Συνεδρίαση 29.11.1988)

Έχοντας υπόψη:

1. Το έγγραφο του Γενικού Χημείου Κράτους αρ. 18579/2866/88 δις.

2. Το εδάφιο δ της παρ. 8 του άρθρου 6 του Νόμου 4328/1929 «περί συστάσεως του Γενικού Χημείου του Κράτους», όπως τροποποιήθηκε και συμπληρώθηκε με τον Α.Ν. 754/1937 (αρ. 3 παρ. 2 και 3) (ΦΕΚ 247/Τ.Α'/1937).

3. Το άρθρο 4 του διατάγματος της 31ης Οκτωβρίου 1929 «περί κανονισμού της λειτουργίας και των εργασιών του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου» (Φ.Ε.Κ. 391/Τ.Α./31.10.1929).

4. Το Νόμο 115/1975 «περί τροποποιήσεως διατάξεων τινων του Ν. 4328/1929» (ΦΕΚ 172/Τ.Α/20.8.1975).

5. Την απόφαση των Υπουργών Προεδρίας και Οικονομικών για αναμόρφωση συλλογικών οργάνων Γνωμοδοτικής και Αποφασιστικής αρμοδιότητας του Υπουργείου Οικονομικών αρ. 0.208/181, Φ.Ε.Κ. 214/Τ. Β'/82, αποφασίζουμε:

Εγκρίνουμε:

1. Την τροποποίηση των σημείων με αύξοντες αριθμούς 10 και 11 του Πίνακα της παραγράφου 12 του άρθρου 62 του Κώδικα Τροφίμων, ως εξής:

α/α	Είδος τροφίμου	Θερμοκρασία σε βαθμούς Κελσίου	Υγρομετρική κατάσταση	Διάρκεια διατήρησης
10.	Τυρί μαλακό	0 έως +2	85 έως 95	12 μήνες
11.	Τυρί μαλακό σε λευκοσιδηρά δοχεία	0 έως +2	—	10 μήνες

2. Την κατάργηση των παραγράφων 6 και 7 του άρθρου 79 του Κώδικα Τροφίμων.

3. Την κατάργηση των παραγράφων 7 έως και 15 του άρθρου 85 του Κώδικα Τροφίμων.

Ο Πρόεδρος — ΣΤ. ΧΑΤΖΗΓΙΑΝΝΑΚΟΣ
Ο Γραμματέας — ΧΑΡ. ΧΑΜΑΛΙΔΗΣ

Τα Μέλη
ΕΥΑΓΓ. ΤΣΙΓΑΡΙΔΑΣ, ΑΝΤ. ΔΑΣΚΑΛΑΚΗΣ, Π. ΚΩΤΤΗΣ, ΦΩΚ. ΓΕΩΡΓΑΚΟΠΟΥΛΟΣ, ΔΙΟΝ. ΦΡΑΓΚΑΤΟΣ

Εγκρίνουμε την παραπάνω απόφαση του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου καθώς και τη δημοσίευσή της στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως και ορίζουμε ότι θα αρχίσει η ισχύς της από την ημέρα που θα δημοσιευθεί.

Αθήνα, 5 Δεκεμβρίου 1988

ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΙ
ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ — **ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΤΣΟΒΟΛΑΣ**
ΓΕΩΡΓΙΑΣ — **ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΟΤΤΑΚΗΣ**

Αριθ. 2109/88 (2)

Έγκριση αντικατάστασης του άρθρου 83 Τυροκομικά Προϊόντα του Κώδικα Τροφίμων.

ΓΕΝΙΚΟ ΧΗΜΕΙΟ ΚΡΑΤΟΥΣ
ΑΝΩΤΑΤΟ ΧΗΜΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ
(Συνεδρίαση 29.11.1988)

Έχοντας υπόψη:

1. Το έγγραφο του Γενικού Χημείου Κράτους αρ. 18579/2866/88.

2. Το εδάφιο δ της παρ. 8 του άρθρου 6 του Νόμου 4328/1929 «περί συστάσεως του Γενικού Χημείου του Κράτους», όπως τροποποιήθηκε και συμπληρώθηκε με τον Α.Ν. 754/1937 (αρ. 3 παρ. 2 και 3) (ΦΕΚ 247/Τ.Α'/1937).

3. Το άρθρο 4 του διατάγματος της 31ης Οκτωβρίου 1929 «περί κανονισμού της λειτουργίας και των εργασιών του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου» (Φ.Ε.Κ. 391/Τ.Α./31.10.1929).

4. Το Νόμο 115/1975 «περί τροποποιήσεως διατάξεων τινων του Ν. 4328/1929» (ΦΕΚ 172/Τ.Α/20.8.1975).

5. Την απόφαση των Υπουργών Προεδρίας και Οικονομικών για αναμόρφωση συλλογικών οργάνων Γνωμοδοτικής και Αποφασιστικής αρμοδιότητας του Υπουργείου Οικονομικών αρ. 0.208/181, Φ.Ε.Κ. 214/Τ. Β'/82, αποφασίζουμε:

Εγκρίνουμε την αντικατάσταση του άρθρου 83 Τυροκομικά Προϊόντα του Κώδικα Τροφίμων ως εξής:

ΚΩΔΙΚΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Άρθρο 83

Τυροκομικά προϊόντα

Περιεχόμενα

Άρθρο 83

Τυροκομικά Προϊόντα

Α. Τυριά

1. Τυριά, από γάλα, με ωρίμαση

1.1. Ορισμός:

Τα τυριά αυτά, είναι τα προϊόντα ωρίμασης του πήγματος (στάλπης) που είναι απαλλαγμένο από το τυρόγαλα στον επιθυμητό κάθε φορά βαθμό και τα οποία παρασκευάστηκαν, με την επενέργεια πυτιάς ή άλλων ενζύμων που δρουν ανάλογα σε γάλα (νωπό ή παστεριωμένο, αγελάδος, προβάτου, κατσίκας, βουβάλου και μίγματα αυτών) ή σε μερικώς αποβουτυρωμένο γάλα ή σε μίγμα αυτών ή/και σε μίγματα αυτών με κρέμα γάλακτος (αφρόγαλα).

1.2. Κατηγορίες τυριών:

α. πολύ σκληρά,
β. σκληρά,
γ. ημίσκληρα,
δ. μαλακά.

1.3. Επιτρεπόμενα πρόσθετα και βοηθητικά τεχνολογίας παρασκευής:

1.3.1. Απαραίτητα:

α. πυτιά ή ένζυμα που δρουν κατά ανάλογο τρόπο,
β. αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων, όταν το γάλα είναι παστεριωμένο,
γ. βρώσιμο χλωριούχο νάτριο (χ. αλάτι).

1.3.2. Προαιρετικά [η χρήση των προσθέτων επιτρέπεται μόνο όταν στις προδιαγραφές παρασκευής, για κάθε είδος τυριού, αναφέρονται]

α. αβλαβείς καλλιέργεις βακτηρίων και μυκήτων
β. χλωριούχο ασβέστιο και σε ποσότητα 20 γρ. ανά 100 κιλά γάλακτος κατά ανώτατο όριο
γ. συντηρητικά:

	ανώτατο όριο στο τελικό προϊόν
– σορβικό νάτριο ή κάλιο [Ε 201, Ε 202]	2g/kg (εκφράζεται σε σορβικό οξύ)
– εξαμεθυλένοτετραμίνη [Ε 239] (μόνο για τυρί Provolone Π.Δ. 535/83)	25mg/Kg (εκφράζεται σε φορμαλδεΰδη)

Παρατήρηση: Η παρουσία νιτρικών και νιτρωδών αλάτων δικαιολογείται και επιτρέπεται μόνον ως φυσικά περιεχόμενα(1)

– νιτρικό νάτριο ή κάλιο [Ε 251, Ε 252]	10mg/Kg (εκφράζεται σε νιτρικά ιόντα)
– νιτρώδες νάτριο ή κάλιο [Ε 249, Ε 250]	2mg/Kg (εκφράζεται σε νιτρώδη ιόντα)

δ. χρωστικές:

– κουρκουμάς	[Ε100]	
– rokou annato	[Ε 160])	600mg/Kg
– βήτα καροτίνιο	[Ε 160])	ή μίγμα τους

– κρόκος ή saffran [χημικώς ανήκει στα καροτινοειδή]
– χλωροφύλλες [Ε 140, Ε 141] [επιτρέπεται αποκλειστικά και μόνο όταν για τυροκόμηση χρησιμοποιείται γάλα αγελάδος]

1.4. Συνθήκες ωρίμασης - Χρόνος ωρίμασης:

Η ωρίμαση των τυριών πρέπει να γίνεται σε χώρους όπου η θερμοκρασία δεν θα είναι κατώτερη των +10°C και θα υπάρχει κατάλληλη για κάθε τύπο τυριού υγρομετρική κατάσταση.

Ο χρόνος ωρίμασης εξαρτάται από την κατηγορία του τυριού:

α. τα πολύ σκληρά, τα σκληρά και τα ημίσκληρα τυριά για να συμπληρώσουν την ωρίμασή τους πρέπει να παραμείνουν τουλάχιστον τρεις [3] μήνες στις παραπάνω συνθήκες.

β. τα μαλακά τυριά για να συμπληρώσουν την ωρίμασή τους πρέπει να παραμείνουν τουλάχιστο δύο [2] μήνες.

Εξαιρούνται τα «Λευκά τυριά άλμης», τα οποία είναι παρασκευασμένα από παστεριωμένο γάλα και επιτρέπεται να διατίθενται δεκαπέντε ημέρες [15] μετά την παρασκευή τους (η εξαίρεση αυτή δεν αφορά τα Ελληνικά Παραδοσιακά Τυριά).

1.5. Συνθήκες αποθήκευσης των ώριμων τυριών μέχρι της διάθεσής τους στην κατανάλωση:

α. πολύ σκληρά, σκληρά, ημίσκληρα τυριά: σε κλιματιζόμενους θαλάμους με ανακυκλούμενο έντονο ρεύμα αέρα, θερμοκρασίας από 0°C έως +1°C και υγρομετρικής κατάστασης από 75° έως 85°,

β. μαλακά τυριά: σε κλιματιζόμενους θαλάμους με ανακυκλούμενο μέτριο ρεύμα αέρα, θερμοκρασίας 0°C έως +2°C και υγρομετρικής κατάστασης από 85° έως 95°,

(1) Απόφαση Α.Χ.Σ. 1853/85 (Φ.Ε.Κ. 319/Β/24.6.87).

Εξαιρούνται τα συσκευασμένα σε συσκευασίες αδιαπέραστες από υγρασία π.χ. μεταλλικά δοχεία, τα οποία αποθηκεύονται σε ψυχτικούς θαλάμους θερμοκρασίας 0.

1.6. Πολύ σκληρά τυριά:

Πολύ σκληρά τυριά χαρακτηρίζονται τα τυριά, των οποίων η υγρασία δεν υπερβαίνει το 32%.

Τα πολύ σκληρά τυριά επιτρέπεται να διατίθενται στην κατανάλωση στις πιο κάτω ποιότητες:

	υγρασία μέγιστη	λίπος υπολογισμένο σε ξηρή ουσία τουλάχιστο
α. Εξαιρετική ποιότητα:	30%	50%
β. Πρώτη ποιότητα:	32%	45%
γ. Δεύτερη ποιότητα:	32%	32%
δ. Μερικώς αποβουτυρωμένα:	32%	20% (συμπερ/μένου) –32%

1.7. Σκληρά τυριά:

Σκληρά τυριά χαρακτηρίζονται τα τυριά, των οποίων η υγρασία δεν υπερβαίνει το 38%.

Τέτοια τυριά είναι τα Ελληνικά Παραδοσιακά Τυριά Κεφαλοτύρι, Γραβιέρα, Λαδοτύρι ή και άλλα παρόμοιων με αυτά τύπων.

Τα σκληρά τυριά επιτρέπεται να διατίθενται στην κατανάλωση στις πιο κάτω ποιότητες:

	υγρασία μέγιστη	λίπος υπολογισμένο σε ξηρή ουσία τουλάχιστο
α. Εξαιρετική ποιότητα:	35%	47%
β. Πρώτη ποιότητα:	38%	40%
γ. Δεύτερη ποιότητα:	38%	32%
δ. Μερικώς αποβουτυρωμένα:	38%	20% (συμπερ/μένου) –32%

1.8. Ημίσκληρα τυριά:

Ημίσκληρα τυριά χαρακτηρίζονται τα τυριά, των οποίων η υγρασία δεν υπερβαίνει το 46%.

Τέτοια τυριά είναι τα Ελληνικά Παραδοσιακά Τυριά Κασέρι, Σφέλα ή και άλλα παρόμοιων με αυτά τύπων.

Τα ημίσκληρα τυριά επιτρέπεται να διατίθενται στην κατανάλωση στις πιο κάτω ποιότητες:

	υγρασία μέγιστη	λίπος υπολογισμένο σε ξηρή ουσία τουλάχιστο
α. Εξαιρετική ποιότητα:	40%	50%
β. Πρώτη ποιότητα:	40%	40%
γ. Δεύτερη ποιότητα:	46%	30%
δ. Μερικώς αποβουτυρωμένα:	46%	20% (συμπερ/μένου) –30%

1.9. Τα πολύ σκληρά, τα σκληρά και τα ημίσκληρα τυριά επιτρέπεται να διατίθενται και ως:

α) προσυσκευασμένο τριμμένο τυρί και

β) ένα ολόκληρο, προσυσκευασμένο, κομμάτι τυρί

με την προϋπόθεση τα τυριά αυτά να πληρούν τους παρακάτω όρους:

i. να προετοιμάζονται και να συσκευάζονται από εργαστήρια που έχουν πάρει ειδική άδεια λειτουργίας για το σκοπό αυτό και θα βρίσκονται κάτω από τον έλεγχο των κατά τόπους Χημικών Υπηρεσιών του Γ.Χ.Κ.

Η ειδική άδεια λειτουργίας χορηγείται μετά από επιθεώρηση του εργαστηρίου και σύμφωνα με τις διατάξεις της απόφασης ΑΧΣ 115/68 μέρος Β της απόφασης,

ii. να είναι σύμφωνα με τις γενικές διατάξεις των τυριών και τις ειδικές διατάξεις των τυριών από τα οποία προέρχονται [ενότητα Α παρ/φος 1 έως και 1.8],

iii. το καθαρό βάρος τους δε θα υπερβαίνει το 1 Kg και θα αναγράφεται στη συσκευασία,

iv. η συσκευασία θα είναι πλαστική αεροστεγής με το εσωτερικό φύλλο ή φιλμ που έρχεται σε επαφή με το τρόφιμο από ύλη που επιτρέπεται από τον Κ.Τ.,

v. τα τριμμένα τυριά να είναι απαλλαγμένα από την επιδερμίδα του τυρού (απαγορεύεται η παρουσία οποιουδήποτε συστατικού επικάλυψης της επιδερμίδας των τυριών π.χ. παραφίνης, χρωμάτων, ναταμισίνης κ.λπ.),

vi. απαγορεύεται η ανάμειξη και πώληση διαφόρων ειδών τριμμένων τυριών,

vii. οι ενδείξεις στη συσκευασία θα είναι ίδιες με τις ενδείξεις του τυριού από το οποίο προέρχονται και με την προσθήκη της φράσης «τριμμένο τυρί» ή «κομμάτι τυρί».

1.10 Μαλακά τυριά:

Μαλακά τυριά χαρακτηρίζονται τα τυριά των οποίων η υγρασία δεν υπερβαίνει το 58%.

Τέτοια τυριά είναι τα Ελληνικά Παραδοσιακά Τυριά Φέτα, Τελεμές, Κοπανιστή, καθώς και τα Λευκά τυριά άλμης, ή και άλλα παρόμοιων τύπων με αυτά.

Τα μαλακά τυριά, εκτός των Λευκών τυριών άλμης, επιτρέπεται να διατίθενται στην κατανάλωση στις πιο κάτω ποιότητες:

	υγρασία μέγιστη	λίπος υπολογισμένο σε ξηρή ουσία τουλάχιστο
α. Εξαιρετική ποιότητα:	54%	46%
β. Πρώτη ποιότητα:	56%	43%
γ. Δεύτερη ποιότητα:	58%	35%
δ. Μερικώς αποβουτυρωμένα:	58%	23,8% (συμπερ/μένου) –35% [ή 10% σε τυρί ως έχει]

1.10.1 Τα Λευκά τυριά άλμης πρέπει να ανταποκρίνονται στις παρακάτω Προδιαγραφές:

α. Ορισμός: Είναι τα μαλακά τυριά που ωριμάζουν και διατηρούνται σε άλμη.

β. Πρώτες ύλες:

γάλα: αγελαδινό, κατσικίσιο, πρόβειο ή μίγματά τους.

γ. Επιτρεπόμενα πρόσθετα και βοηθητικά τεχνολογίας παρασκευής.

i. Απαραίτητα:

– πυτιά ή άλλα ένζυμα που δρουν κατά ανάλογο τρόπο,

– αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων στην περίπτωση που το γάλα παστεριώνεται,

– βρώσιμο χλωριούχο νάτριο (αλάτι).

ii. Προαιρετικά: εν. Α παρ/φος 1.3.2.β, γ και από το δ μόνο τα Ε (140, 141).

δ. Κύρια χαρακτηριστικά ώριμου τυριού:

i. τύπος τυριού:

– συνεχτικότητα: μαλακά τυριά που μπορούν να κόβονται σε φέτες

– σχήμα: συνήθως ορθογωνίου παραλληλεπίπεδου

– διαστάσεις: διάφορες

– βάρη: διάφορα

ii. επιδερμίδα: δεν έχει

iii. μάζα τυριού:

– υφή: συμπαγής, χωρίς ή με ολίγα ανοίγματα

– χρώμα: λευκό ή υπόλευκο

iv. οπές: αρκετές έως καθόλου

– κατανομή: σε όλη τη μάζα

v. σύσταση κατά ποιότητα:

	υγρασία μέγιστη	λίπος υπολογισμένο σε ξηρή ουσία τουλάχιστο
α. Πρώτη ποιότητα:	56%	43%
β. Δεύτερη ποιότητα:	58%	40%
γ. Τρίτη ποιότητα:	58%	35%

vi. άλλα κύρια χαρακτηριστικά: έχουν γεύση ελαφρά όξινη, υφάλμυρη και μπορεί να έχουν και ελαφρά γεύση λιπόλυσης. Διατίθενται με την ονομασία «λευκά τυριά άλμης» σε ξύλινα, πλαστικά, μεταλλικά δοχεία ή βαρέλια.

ε. Μέθοδος παρασκευής:

i. μέθοδος πήξης του γάλακτος: με πυτιά ή άλλα ένζυμα που δρουν κατά ανάλογο τρόπο

ii. θερμική επεξεργασία:

– θερμική επεξεργασία του γάλακτος: παστεριώνεται ή όχι

– θερμική επεξεργασία του τυροπήγματος: καμία

iii. ζύμωση: γαλακτική με ή χωρίς την προσθήκη οξέων που επιτρέπονται

iv. πορεία ωρίμασης: μέσα σε άλμη τουλάχιστο για 15 ημέρες εφόσον το γάλα έχει υποστεί παστερίωση ή δύο μήνες εφόσον το γάλα δεν έχει παστεριωθεί

v. συμπληρωματικά στοιχεία παρασκευής: στράγγιση του πήγματος χωρίς πίεση σε διάτρητα καλούπια. Αλάτισμα επιφανειακό ή σε άλμη.

1.10.2.α. Τα υπόλοιπα των μαλακών τυριών στα μέσα συσκευασίας επιτρέπεται να διατίθενται στην κατανάλωση ως «τυρί τρίμμα από υπόλοιπα μαλακών τυριών», αποκλειστικά και μόνο εφόσον έχουν πρακτικά απαλλαγεί από την άλμη και τον ορό [γάρο] και πληρούν τους παρακάτω όρους:

i. να είναι σύμφωνα με τις γενικές διατάξεις των τυριών

ii. η υγρασία τους να μην υπερβαίνει το 60% και το λίπος τους, υπολογισμένο σε ξηρή ουσία, να είναι τουλάχιστο 35%

iii. να συσκευάζονται σε επιτρεπόμενα από τον Κ.Τ. μέσα συσκευασίας

iv. στις ενδείξεις επί των μέσων συσκευασίας θα αναγράφεται η φράση «τυρί τρίμμα από υπόλοιπα μαλακών τυριών».

v. να αποθηκεύονται αμέσως μετά τη συλλογή τους σε ψυγεία θερμοκρασίας 0°-2°C.

β. τα μαλακά τυριά επιτρέπεται να διατίθενται και ως «ένα ολόκληρο προσυσκευασμένο κομμάτι τυρί», το οποίο πρέπει να είναι σύμφωνο με τις γενικές διατάξεις των τυριών και τις ειδικές διατάξεις των μαλακών τυριών και το οποίο πρέπει να πληροί τους όρους της ενότητας Α παρ/φος 1.9. i, iii, iv, vii του παρόντος άρθρου.

2. Τυριά, από γάλα, χωρίς ωρίμαση.

2.1. Ορισμός:

Τυριά χωρίς ωρίμαση με αλοιφώδη υφή χαρακτηρίζονται τα φρέσκα (νωπά) τυριά που παρασκευάζονται με την επενέργεια αβλαβών οξυγαλακτικών καλλιεργειών βακτηρίων σε παστεριωμένο γάλα ή παστεριωμένο γάλα και παστεριωμένη κρέμα γάλακτος (αφρόγαλα) και των οποίων η υγρασία δεν υπερβαίνει το 75%.

2.2. Κατηγορίες τυριών:

φρέσκα (νωπά) τυριά με αλοιφώδη υφή ή τυριά κρέμα.

Τέτοιο τυρί είναι το Ελληνικό Παραδοσιακό Τυρί «Γαλοτύρι» και άλλα παρόμοιων με αυτό τύπων.

2.3. Τα φρέσκα (νωπά) τυριά με αλοιφώδη υφή επιτρέπεται να διατίθενται στην κατανάλωση στις πιο κάτω ποιότητες:

	υγρασία μέγιστη	λίπος υπολογισμένο σε ξηρή ουσία τουλάχιστο
α. Εξαιρετική ποιότητα:	58%	70%
β. Πρώτη ποιότητα:	62%	60%
γ. Δεύτερη ποιότητα:	75%	60%
δ. Μερικώς αποβουτυρωμένα:	75%	50% (συμπερ/νου) - 60% [ή 10% σε τυρί ως έχει]

2.4. Επιτρεπόμενα πρόσθετα και βοηθητικά τεχνολογίας παρασκευής.

2.4.1. Απαραίτητα:

α) αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων.

β) βρώσιμο χλωριούχο νάτριο (χ. αλάτι).

2.4.2. Προαιρετικά [η χρήση προαιρετικών προσθέτων επιτρέπεται μόνο όταν στις προδιαγραφές παρασκευής, για κάθε είδος τυριού, αναφέρονται].

α) πυτιά ή άλλα ένζυμα που δρουν κατά ανάλογο τρόπο.

β) φυτικά κόμμεα		ανώτατο όριο στο τελικό προϊόν
–καρραγενάνες	[Ε 407]	5g/Kg το κάθε ένα μόνο του ή μίγμα τους
–άλευρο κόκκων χαρουπιού	[Ε 410]	
–άλευρο κόκκων guar	[Ε 412]	
–τραγακάνθιο κόμμι	[Ε 413]	
–xanthan gum	[Ε 415]	
γ) άλλα πηκτικά μέσα		
–αλγινικό οξύ	[Ε 400]	
–αλγινικό νάτριο	[Ε 401]	
–αλγινικό κάλιο	[Ε 402]	
–αλγινικό αμμώνιο	[Ε 403]	
–αλγινικό ασβέστιο	[Ε 404]	
–ζελατίνη		
–πηκτίνες	[Ε 440 i, ii]	

δ) συντηρητικά:

Όπως στην παρ/φο 1.3.2.γ της ενότητας Α

ε) χρωστικές:

–χλωροφύλλες και τα μετά χαλκού σύμπλοκα άλατα [Ε 140,141].

2.5. Συνθήκες ωρίμασης - Χρόνος ωρίμασης:

Καταναλώνονται φρέσκα:

2.6. Συνθήκες αποθήκευσης μέχρι της διάθεσής τους στην κατανάλωση:

Όπως στην παράγραφο 1.5.β της ενότητας Α, του παρόντος άρθρου.

3. Τυριά, από τυρόγαλα, με ή χωρίς ωρίμαση.

3.1. Ορισμός:

Τυριά τυρογάλακτος χαρακτηρίζονται τα τυριά, τα οποία λαμβάνονται με ισχυρή θέρμανση τυρογάλακτος (με ή χωρίς οξίνιση) και με ή χωρίς προσθήκη.

α) γάλακτος [πρόσγαλα],

β) γάλακτος και κρέμας γάλακτος (αφρόγαλα),

γ) βρώσιμου χλωριούχου νατρίου (χ. αλάτι),

τα οποία μπορούν να διατεθούν νωπά (φρέσκα) [μερικά από αυτά μπορούν να διατεθούν και με μερική αφυδάτωση (ξερά) και άλλα κατόπιν ωρίμασης] και των οποίων η υγρασία δεν υπερβαίνει το 70%.

3.2. Κατηγορίες τυριών:

Τυριά τυρογάλακτος.

Τέτοια τυριά είναι τα Ελληνικά Παραδοσιακά Τυριά Τυρογάλακτος Μυζήθρα (ξερή, νωπή), Μανούρι, Ανθότυρος (ξερός, νωπός), Ξυνομυζήθρα καθώς και άλλα παρόμοιου με αυτά τύπου.

3.3. Ποιότητες:

Τα τυριά τυρογάλακτος επιτρέπεται να διατίθενται στην κατανάλωση στις πιο κάτω κατηγορίες:

	υγρασία μέγιστη	λίπος υπολογισμένο σε ξηρή ουσία τουλάχιστο
α. Εξαιρετική ποιότητα:	60%	70%
β. Πρώτη ποιότητα:	65%	65%
γ. Δεύτερη ποιότητα:	70%	50%
δ. Μερικώς αποβουτυρωμένα:	70%	33,3% (συμπ/νου) - 50% (ή 10% σε τυρί ως έχει)

3.4. Επιτρεπόμενα πρόσθετα και βοηθητικά τεχνολογίας παρασκευής:

3.4.1. Προαιρετικά (η χρήση των προαιρετικών προσθέτων επιτρέπεται μόνο όταν στις προδιαγραφές παρασκευής, για κάθε είδος τυριού, ανα-

φέρονται).

α) μέσα οξίνισης:

i. κιτρικό οξύ [Ε 330]

ii. γαλακτικό οξύ [Ε 270]

β) συντηρητικά:

Όπως στην παρ/φο 1.3.2.γ της ενότητας Α

3.5. Στις περιπτώσεις που στα τυριά της κατηγορίας αυτής ανιχνευτούν πρόσθετα που επιτρέπεται να προστίθενται στην κατηγορία του τυριού από το τυρόγαλα του οποίου προέρχονται, αυτό δε θεωρείται παράβαση, αρκεί τα ποσοστά να είναι λιγότερα των αρχικών.

3.6. Συνθήκες ωρίμασης - Χρόνος ωρίμασης:

Όπως στην παρ/φο 1.4.β. της ενότητας Α του παρόντος άρθρου.

Εξαιρούνται τα τυριά που διατίθενται και καταναλώνονται νωπά.

3.7. Συνθήκες αποθήκευσης των ώριμων και νωπών τυριών μέχρι της διάθεσής τους στην κατανάλωση:

Όπως στις παραγράφους της ενότητας Α του παρόντος άρθρου 1.5.β για τα νωπά και 1.5.α για τα ξερά.

4. Οι εμπορικές ονομασίες των μερικώς αποβουτυρωμένων τυριών των παρ/φων 1, 2 και 3 της ενότητας Α θα συνοδεύονται από τη φράση «μερικώς αποβουτυρωμένο».

5. Προϊόντα που δε θεωρούνται και δεν ονομάζονται τυρί.

Απαγορεύεται να ονομάζεται «τυρί» και να διατίθεται στην κατανάλωση «σαν τυρί», οποιοδήποτε προϊόν που θα είναι παρασκευασμένο, όπως τα τυριά των παρ/φων 1, 2 και 3 της εν. Α του παρόντος άρθρου και θα έχει υγρασία μεγαλύτερη και λίπος, υπολογισμένο σε ξηρή ουσία, μικρότερο από τα ποσοστά που αναφέρονται στα μερικώς αποβουτυρωμένα τυριά του παρόντος άρθρου.

Αυτά τα τυροκομικά προϊόντα (τα οποία θα διαφέρουν μόνο ως προς το λίπος και την υγρασία από τα τυριά της εν. Α) θα μπορούν να διατίθενται με εμπορικές ονομασίες, οι οποίες θα είναι τελείως διαφορετικές (σε θέμα και κατάληξη ή πρώτο και δεύτερο συνθετικό) από τις εμπορικές, καθιερωμένες, ονομασίες για τα τυριά των παρ/φων 1, 2 και 3 της εν. Α του παρόντος άρθρου και με την προϋπόθεση ότι θα πληρούν τους όρους των «Γενικών διατάξεων για τα τυριά» (εκτός από παρ. 1α και 1ιε).

Β. Ανακατεργασμένα τυριά
ή τηγμένα τυριά

1. Ορισμός:

Ανακατεργασμένα τυριά (processed cheese) ή τηγμένα τυριά (fromage fondu, schmelzkäse) και ανακατεργασμένα τυριά με αλοιφώδη υφή (spreadable processed cheese) ή τυγμένα τυριά με αλοιφώδη υφή χαρακτηρίζονται τα προϊόντα που παρασκευάζονται με άλεση, ανάμιξη, τήξη και γαλακτωματοποίηση διαφόρων ειδών τυριών με θέρμανση και προσθήκη γαλακτωματοποιητών και με ή χωρίς την προσθήκη προϊόντων γάλακτος και/ή άλλων τροφίμων.

1.1. Κατηγορίες προϊόντων:

α) επώνυμα ανακατεργασμένα τυριά και επώνυμα ανακατεργασμένα τυριά με αλοιφώδη υφή.

β) ανακατεργασμένα τυριά και ανακατεργασμένα τυριά με αλοιφώδη υφή.

γ) παρασκευάσματα ανακατεργασμένων τυριών και παρασκευάσματα ανακατεργασμένων τυριών με αλοιφώδη υφή.

2. Επώνυμα ανακατεργασμένα τυριά
και επώνυμα ανακατεργασμένα τυριά με αλοιφώδη υφή:

2.1. Ορισμός:

Επώνυμα ανακατεργασμένα τυριά (named variety processed cheese) και επώνυμα ανακατεργασμένα τυριά με αλοιφώδη υφή χαρακτηρίζονται τα προϊόντα που παρασκευάζονται με άλεση, ανάμιξη, τήξη και γαλακτωματοποίηση διαφόρων ειδών τυριών, για τα οποία υπάρχουν εθνικές ή διεθνείς προδιαγραφές, με θέρμανση και προσθήκη γαλακτωματοποιητών και με ή χωρίς την προσθήκη λίπους γάλακτος και/ή άλλων τροφίμων.

2.2. Προαιρετικά συστατικά:

α) κρέμα (αφρόγαλα), βούτυρο γάλακτος, τηγμένο βούτυρο γάλακτος μπορεί να προστίθενται σε τέτοιες ποσότητες, ώστε να επιτευχθεί η επιθυμητή λιποπεριεκτικότητα,

β) βρώσιμο χλωριούχο νάτριο (κ. αλάτι),

γ) ξύδι,

δ) μπαχαρικά και άλλα φυτικά καρυκεύματα σε ποσότητες ικανές για να χαρακτηρίσουν το προϊόν,

ε) με σκοπό τη βελτίωση της γεύσης των τυριών προστίθενται τρόφιμα, με εξαίρεση των σακχαρούχων, μαγειρευμένα ή κατά άλλο τρόπο παρασκευασμένα, σε ποσότητες τέτοιες ώστε η παρουσία τους να χαρακτηρίζει το προϊόν και με την προϋπόθεση ότι οι προσθήκες αυτές, υπολογισμένες επί ξηρού, δε θα ξεπερνούν το ένα έκτο (1/6) του βάρους των ολικών στερεών του τελικού προϊόντος,

στ) αβλαβείς καλλιέργειες βακτηρίων και ενζύμων.

2.3. Προαιρετικά επιτρεπόμενα πρόσθετα:

i. γαλακτωματοποιητές[1]	ανώτατο όριο στο τελικό προϊόν
–άλατα νατρίου, καλίου και ασβεστίου των μόνο-,δι- και πολυφωσφορικών οξέων [339, 340, 341, 450 α,β,γ]	30g/kg
–άλατα νατρίου, καλίου και ασβεστίου του κιτρικού οξέος, [Ε 331, 332, 333]	το καθένα μόνο του ή σε συνδυασμό μεταξύ τους υπολογισμένα σε άνυδρες ουσίες
–κιτρικό οξύ με όξινο ανθρακικό νάτριο και/ή ανθρακικό ασβέστιο [Ε 330]	Εκτός από το ότι οι φωσφορικές ενώ-
ii. μέσα οξίνισης (ρύθμιση PH)[1] –κιτρικό οξύ [Ε 330], –γαλακτικό οξύ και άλατα [Ε 270, 325, 326, 327] –όξινο ανθρακικό νάτριο και/ή ανθρακικό ασβέστιο	σεις δε θα ξεπερνούν τα 9 g/kg εκφρασμένα σε φωσφόρο [ή 2% εκφρασμένο σε P205]
iii. χρώματα:	
–annatto [Ε 160]	600 mg/kg
–βήτα καροτίνιο [Ε 160]	το καθένα μόνο του
–χουρχουμάς [Ε 100]	
–ριβοφλαβίνη [Ε 101]	
–χλωροφύλλη και τα μετά χαλκού σύμπλοκά της [Ε 140, 141]	
–καψανθίνη [Ε 160]	
iv. συντηρητικά:	
–σορβικό οξύ και τα μετά νατρίου και καλίου άλατά του [Ε 200, 201, 202]	2 g/kg το καθένα μόνο του ή μίγμα τους

2.4. Λιποπεριεκτικότητα – Ξηρό υπόλειμμα:

Στον παρακάτω πίνακα δίνεται η αντιστοιχία του ελάχιστου ξηρού υπολείμματος και του ελάχιστου λίπους υπολογισμένου σε ξηρή ουσία.

ελάχιστο λίπος %	ελάχιστο ξηρό υπόλειμμα %	
υπολογισμένο σε ξηρή ουσία	ανακατ/μένων τυριών	ανακατ/μένων τυριών με αλοιφώδη υφή
65	53	45
60	52	44
55	51	44
50	50	43
45	48	41
40	46	39
35	44	36
30	42	33
25	40	31
20	38	29

(1) Απόφαση ΑΧΣ 463/86 (ΦΕΚ 370/9.6.88) (από τα προβλεπόμενα στην απόφαση του ΑΧΣ δεν συμπεριλήφθηκαν τα Ε 334, 335, 336, 337).

2.4.1 Το ελάχιστο λίπος υπολογισμένο σε ξηρή ουσία, των προϊόντων αυτής της παρ/φου δεν μπορεί να είναι λιγότερο από αυτό του τυριού ή το μέσο όρο του λίπους των τυριών από τα οποία είναι παρασκευασμένα.

2.4.2. Το ελάχιστο ξηρό υπόλειμμα δεν μπορεί να είναι λιγότερο απο 4%, από το ελάχιστο ξηρό υπόλειμμα του τυριού ή από 4% από το μέσο όρο του ελάχιστου ξηρού υπολείμματος των τυριών από τα οποία είναι παρασκευασμένα.

Εξαιρούνται τα ανακατεργασμένα τυριά που έχουν παρασκευαστεί από Gruyere ή Emmental, σε αυτές τις περιπτώσεις το ελάχιστο ξηρό υπόλειμμα θα είναι 50%.

2.5. Ονομασία σε συνδυασμό με τη σύσταση:

Τα τυριά αυτής της παρ/φου θα ονομάζονται με τους παρακάτω τρόπους:

α. με το όνομα ενός τυριού (για το οποίο υπάρχουν Εθνικές ή Διεθνείς προδιαγραφές):

– αν το όνομα ενός τυριού, χρησιμοποιείται για να περιγράφει ένα προϊόν τότε η αναλογία του τυριού αυτού μέσα στο προϊόν πρέπει να ανέρχεται τουλάχιστο σε 75% (το υπόλοιπο ποσοστό μπορεί να είναι από το ίδιο ή από άλλα τυριά) π.χ. «ανακατεργασμένο Emmental» ή «ανακατεργασμένο τυρί από Emmental»

β. με τα ονόματα περισσότερων του ενός τυριών (όπως παρ/φος 2.5α εν. Β):

– αν περισσότερα του ενός ονόματα τυριών χρησιμοποιούνται για να περιγράφουν ένα προϊόν, τότε το προϊόν πρέπει να είναι παρασκευασμένο μόνο από αυτά τα είδη τυριών

(τα Gruyere και Emmental μπορούν να αντικαταστήσουν το ένα το άλλο) (τα τυριά θα αναφέρονται κατά σειρά ελαττούμενης κατά βάρος περιεκτικότητας).

γ. σε όλες τις παραπάνω περιπτώσεις η ονομασία του προϊόντος μπορεί να συμπληρωθεί με το όνομα ενός ή περισσοτέρων συστατικών από τα είδη της ενότητας Β παρ/φος 2.2. δ,ε, με τη προϋπόθεση ότι τα συστατικά θα δίνουν μία χαρακτηριστική γεύση-άρωμα στο προϊόν (τα συστατικά θα αναγράφονται κατά σειρά ελαττούμενης κατά βάρος περιεκτικότητας).

Σε όλες τις παραπάνω περιπτώσεις θα προηγείται κατά περίπτωση η φράση «ανακατεργασμένο τυρί» ή «ανακατεργασμένο τυρί με αλοιφώδη υφή».

3. Ανακατεργασμένα τυριά και ανακατεργασμένα τυριά με αλοιφώδη υφή

3.1. Ορισμός:

Όπως παράγραφος 1 της Β ενότητας.

3.2. Προαιρετικά συστατικά:

α. κρέμα (αφρόγαλα), βούτυρο και τηγμένο βούτυρο γάλακτος και άλλα προϊόντα γάλακτος,

β., γ., δ., ε. και στ. όπως στην παρ/φο 2.2. της Β ενότητας

3.3. Προαιρετικά επιτρεπόμενα πρόσθετα:

Όπως στην παρ/φο 2.3 της Β ενότητας

3.4. Λιποπεριεκτικότητα – Ξηρό υπόλειμμα:

Όπως στην παρ/φο 2.4 της Β ενότητας και

Τουλάχιστον το 51% του ξηρού υπολείμματος του τελικού προϊόντος θα προέρχεται από τυρί.

3.5. Ονομασία σε συνδυασμό με τη σύσταση:

Τα τυριά αυτής της παρ/φου μπορούν να ονομάζονται με τους παρακάτω τρόπους:

α. όταν ένα τυρί δίνει μία χαρακτηριστική γεύση-άρωμα στο προϊόν μπορεί να γίνει μνεία του ονόματός του στις ενδείξεις π.χ. «ανακατεργασμένο τυρί με....» και «ανακατεργασμένο τυρί με αλοιφώδη σύσταση με....»

β. σχέτο «ανακατεργασμένο τυρί» και «ανακατεργασμένο τυρί με αλοιφώδη σύσταση»

γ. σε όλες τις παραπάνω περιπτώσεις η ονομασία του προϊόντος μπορεί να συμπληρωθεί με το όνομα ενός ή περισσοτέρων συστατικών από τα είδη της παρ/φου 3.2 της Β ενότητας, με την προϋπόθεση ότι τα συστατικά θα δίνουν μία χαρακτηριστική γεύση-άρωμα στο προϊόν (τα συστατικά θα αναγράφονται κατά σειρά ελαττούμενης κατά βάρος περιεκτικότητας).

4. Παρασκευάσματα ανακατεργασμένων και παρασκευάσματα ανακατεργασμένων τυριών με αλοιφώδη υφή

4.1. ορισμός:

Παρασκευάσματα ανακατεργασμένων τυριών και παρασκευάσματα ανακατεργασμένων τυριών με αλοιφώδη υφή [process(ed) cheese preparations - process(ed) cheese food and process(ed) cheese spread] χαρακτηρίζονται τα προϊόντα τα οποία παρασκευάζονται με άλεση, ανάμιξη, τήξη και γαλακτοματοποίηση διαφόρων ειδών τυριών με θέρμανση και προσθήκη γαλακτοματοποιητών, άλλων επιτρεπομένων προσθέτων και διαφόρων τροφίμων που μνημονεύονται στις παρακάτω παρ/φους 4.2 και 4.3.

4.2. Προαιρετικά συστατικά:

α. κρέμα (αφρόγαλα), βούτυρο και τηγμένο βούτυρο γάλακτος και άλλα προϊόντα γάλακτος.

β., γ., δ., ε. (διαγράφεται η πρόταση «με εξαίρεση των σακχαρούχων) και στ.,

ζ. σακχαρούχες γλυκαντικές ύλες.

4.3. Προαιρετικά επιτρεπόμενα πρόσθετα:(4)

Όπως στην παρ/φο 2.3 της ενότητας Β και επιπλέον.

		ανώτατο όριο στο τελικό προϊόν
– αλγινικό οξύ	[Ε 400]	5g/kg
– άγαρ-άγαρ	[Ε 406]	το κάθε ένα μόνο του
– καρραγενάνες	[Ε 407]	ή μίγμα τους
– άλευρο κόκκων χαρουπιού	[Ε 410]	
– τραγακάνθιο κόμμι guar	[Ε 413]	
– αραβικό κόμμι	[Ε 414]	
– xanthan gum	[Ε 415]	
– καρβοξυμέθυλο κυτταρίνη	[Ε 466]	
– αλγινικό νάτριο	[Ε 401]	
– αλγινικό κάλιο	[Ε 402]	
– αλγινικό ασβέστιο	[Ε 403]	
– πηκτίνες	[Ε 440 ι,ιι]	
– μεθυλοκυτταρίνη	[Ε 461]	

4.4. Λιποπεριεκτικότητα - Ξηρό υπόλειμμα:

Στον παρακάτω πίνακα δίνεται η αντιστοιχία του ελάχιστου ξηρού υπολείμματος και του ελάχιστου λίπους υπολογισμένου σε ξηρή ουσία.

ελάχιστο λίπος % υπολογισμένο σε ξηρή ουσία	ελάχιστο ξηρό υπόλειμμα %
65	45
60	44
55	44
50	43
45	41
40	39
35	36
30	33
25	31
20	29
15	29

Τουλάχιστον το 51% του ξηρού υπολείμματος του τελικού προϊόντος θα προέρχεται από τυρί.

4.5. Ονομασία σε συνδυασμό με τη σύσταση:

Το όνομα των προϊόντων αυτών θα είναι «παρασκευάσματα ανακατεργασμένων τυριών που περιέχουν .... ή με.....» και «παρασκευάσματα ανακατεργασμένων τυριών με αλοιφώδη υφή που περιέχουν ...... ή με......», όπου τα κενά θα συμπληρώνονται από τα είδη της παρ/φου 4.2.δ,ε,ζ της εν. Β, που περιέχονται στα προϊόντα (κατά σειρά ελαττούμενης περιεκτικότητας).

5. Σε όλες τις κατηγορίες των ανακατεργασμένων τυριών και ανακατεργασμένων τυριών με αλοιφώδη σύσταση μπορεί στις ενδείξεις να αντικατασταθεί η λέξη «ανακατεργασμένο» με «τηγμένο».

(4) Απόφαση ΑΧΣ 463/86 (ΦΕΚ 370/Β/9.6.88 και παρατήρηση σελ. 17).

Γ. Γενικές διατάξεις για τα τυριά

1. Απαγορεύεται η πώληση και η έκθεση προς πώληση τυριού που:

α. δεν ανταποκρίνεται στον ορισμό, στον ειδικό τρόπο παρασκευής, στην ονομασία του και δεν έχει τις χαρακτηριστικές οργανοληπτικές ιδιότητες της κατηγορίας ή είδους του

β. έχει παρασκευασθεί από γάλα του οποίου η διάθεση στην κατανάλωση δεν επιτρέπεται (άρθρο 80 παρ/φος 4 α, β, γ, δ, ε, στ, ζ, η, θ, ι, ια και ιβ ως προς την ενυδάτωση)

γ. το λίπος έχει αντικατασταθεί, ολικά ή μερικά με ξένη προς το λίπος του γάλακτος φυτική ή ζωική λιπαρή ουσία

δ. παρουσιάζει εμφανείς μακροσκοπικές μεταβολές χρώματος και σχήματος

ε. έχει ουσιώδεις αλλοιώσεις ή απώλεια των οργανοληπτικών χαρακτήρων

στ. δεν έχει ωριμάσει, όπου η ωρίμαση επιβάλλεται

ζ. έχει παθογόνους μικροοργανισμούς (όπως ορίζονται από τις Υγειονομικές Διατάξεις)

η. παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή μικροβιακή δράση

θ. έχει ακάρεα, σκουλήκια, νύμφες ή έντομα

ι. έχει τοξίνες

ια. έχει τεχνητά αρωματισθεί με προσθήκη αρώματος

ιβ. έχει γεύση ή οσμή που προέρχεται αποκλειστικά από την αλλοίωσή του [πικρό, ταγγό, ξινισμένο, δύσοσμο κ.λ.π.]

ιγ. περιέχει πρόσθετα και βοηθητικά τεχνολογίας άλλα των επιτρεπομένων στο παρόν άρθρο [συντηρητικά, χρώματα, αμυλώδεις ουσίες (εκτός του Roquefort)]

ιδ. περιέχει τοξικές ή μη καρκινογόνες ανόργανες ή οργανικές ουσίες [π.χ. βαρέα μέταλλα, υπολείμματα φυτοφαρμάκων κ.λ.π.] και σε περιεκτικότητες που να υπερβαίνουν τα τυχόν επιτρεπτά όρια

ιε. χρησιμοποιείται για αυτό, κάποιο τοπικό όνομα με οιονδήποτε τρόπο, ενώ αυτό έχει παρασκευασθεί σε άλλη περιοχή.

Εξαιρούνται τυρία, για τα οποία το τοπικό όνομα έγινε ειδικός τύπος τυριού, όπως π.χ. «Τυρί Αγράφων», «Χαλούμι Κύπρου» κ.λ.π.

1.2. θεωρείται ακατάλληλο για βρώση ή επικίνδυνο για τη Δημόσια Υγεία [κατά περίπτωση, όπως ορίζονται στην Υγειονομική Διάταξη με αριθμό ΔΥΑ 2805/1960 - ΦΕΚ 179/Β/27.4.1960] τυρί που:

α. έχει παθογόνους μικροοργανισμούς

β. έχει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση οφειλόμενη σε φυσικοχημικά αίτια ή μικροβιακή δράση

γ. έχει ακάρεα, σκουλήκια, νύμφες ή έντομα

δ. έχει γεύση ή οσμή που προέρχεται αποκλειστικά από εμφανή αλλοίωση [πικρό, ταγγό, ξινισμένο, δύσοσμο κ.λ.π.]

ε. έχει τοξίνες

στ. περιέχει τοξικές ή και καρκινογόνες ανόργανες ή οργανικές ουσίες [π.χ. βαρέα μέταλλα, υπολείμματα φυτοφαρμάκων κ.λ.π.] και σε περιεκτικότητες που να υπερβαίνουν τα τυχόν επιτρεπτά όρια.

1.3. Για τους όρους χρησιμοποίησης των επιτρεπομένων για τα τυριά πρόσθετων υλών ισχύουν οι Δ/ξεις του άρθρου 29 του κώδικα Τροφίμων.

2. Συσκευασία τυριών - Ύλες επικάλυψης τυριών.

α. συσκευασία τυριών:

τα μέσα συσκευασίας των τυριών είναι τα ξύλινα, μεταλλικά, πλαστικά, γιάλινα πήλινα δοχεία ή βαρέλια, φύλλο από χαρτί, χαρτόνι, αργίλλιο ή πλαστικό και οι ασκοί από ζώα.

Όλα τα παραπάνω είδη συσκευασίας πρέπει να πληρούν τα αντίστοιχα για κάθε περίπτωση άρθρα του Κώδικα Τροφίμων.

Ιδιαίτερα επισημαίνεται ότι τα μέσα συσκευασίας δεν πρέπει να περιέχουν και έτσι να μεταφέρονται και στο τυρί, καρκινογόνες ή και τοξικές ανόργανες ή οργανικές ουσίες [π.χ. βαρέα μέταλλα, μονομερή κ.λ.π.] σε ποσοστά μεγαλύτερα από τα, τυχόν, επιτρεπόμενα όρια.

β. Ύλες επικάλυψης τυριών:

– Τα πολύ σκληρά, τα σκληρά και τα ημίσκληρα τυριά μπορούν να διατίθενται στην κατανάλωση με ή χωρίς επικάλυψη της επιδερμίδας τους.

Η επικάλυψη μπορεί να είναι από κερί μελισσών, σκληρή παραφίνη ή άλλες ύλες που για να χρησιμοποιηθούν πρέπει να τύχουν έγκρισης του Α.Χ.Σ. και κατά περίπτωση, του Ε.Ο.Φ. ή του Κ.Ε.Σ.Υ.

Η επικάλυψη μπορεί να είναι χρωματισμένη με φυσικές χρωστικές.

Το Pigment Rubis [Ε 180] χρησιμοποιείται όπως αναγράφεται στο Π.Δ. 535/83.

– Επιτρέπεται η επάλειψη, η εμβάπτιση, ή ο ψεκασμός μόνο της επιδερμίδας των πολύ σκληρών, των σκληρών και των ημίσκληρων τυριών και μόνο αυτών με ναταμισίνη ή πιμαρισίνη και με την προϋπόθεση, ότι στο τυρί που διατίθεται στην κατανάλωση

i. η ναταμισίνη δεν θα έχει διεισδύσει, στο τυρί σε βάθος μεγαλύτερο από 3mm και

ii. το κατάλοιπο της ναταμισίνης (στην επιδερμίδα) εκφραζόμενο σε σχέση με την επιφάνεια της επιδερμίδας δεν θα υπερβαίνει τα $2mg/dm^2$ ([5]).

3. Ενδείξεις

α. υποχρεωτικές ενδείξεις:

– όπως αυτές καθορίζονται στο άρθρο 11 του Κ.Τ. και στις επιμέρους παραγράφους του παρόντος άρθρου και επι πλέον:
– κατηγορία τυριού
– είδος ή είδη γάλακτος (ποσοστά) που παρασκευάσθηκε το τυρί (μόνο για τα τυρία της εν. Α), (εργαστηριακά θα εξετάζεται μόνο το ποσοστό της προσθήκης αγελαδινού γάλακγος)
– παστεριωμένο ή νωπό γάλα (μόνο για τα «Λευκά τυριά άλμης»)
– ελάχιστο λίπος (υπολογισμένο σε ξερή ουσία)
– μέγιστη υγρασία (μόνο για τα τυριά της εν. Α) και
– ελάχιστο ξηρό υπόλειμμα (μόνο για τα ανακατεργασμένα τυριά)
– ημερομηνία παραγωγής (μόνο για τα τυριά της εν. Α)
– ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας
– χώρα προέλευσης - παραγωγής του τυριού
– έδρα τυροκομείου παρασκευής τυριού (μόνο για τα Παραδοσιακά τυριά της εν. Α).
– ποιότητα τυριού [εξαιρούνται της αναγραφής α) τα τυριά για τα οποία υπάρχουν Διεθνείς ή Εθνικές Προδιαγραφές, τα οποία θα πωλούνται μόνο με την ονομασία τους και λοιπές ενδείξεις και β) όλα τα ανακατεργασμένα τυριά).
– ποσοστό άλατος [μόνο στα νωπά-φρέσκα και ανακατεργασμένα]
– πρόσθετα, είτε έχουν προστεθεί στη μάζα του τυριού είτε υπάρχουν στην επιδερμίδα του τυριού και με τις προϋποθέσεις όπως αυτές αναφέρονται στο άρθρο 11 του Κ.Τ. και επίσης με οδηγίες, όπου χρειάζονται, π.χ. όταν η επιδερμίδα έχει ναταμισίνη θα δίνονται οδηγίες στον καταναλωτή μέχρι ποιό βάθος θα καθαρίζει το τυρί.

β. προαιρετικές ενδείξεις:
– θερμίδες σε Kcal ή KJ/100g
– πρωτεϊνες
– ποσοστό άλατος
– ασβέστιο
– βιταμίνες
– και κάθε άλλη σχετική ένδειξη που θα είναι σύμφωνη με τα άρθρα 10 και 11 του Κ.Τ. και δεν θα οδηγεί σε πλάνη τον καταναλωτή.

Οι πιναχίδες με τις ενδείξεις πρέπει να παραμένουν στα μέσα συσκευασίας μέχρι να τελειώσει το περιεχόμενο τυρί.

Οι ενδείξεις θα αναγράφονται σταθερά, ευανάγνωστα και ανεξίτηλα με οποιοδήποτε τρόπο σε κάθε μονάδα παραγωγής (κεφάλι, βαρέλι, δοχείο κ.λ.π.)

Το ανεξίτηλο χρώμα ή μελάνη πρέπει να μη μεταφέρουν τοξικές ή και καρκινογόνες ανόργανες ή οργανικές ουσίες π.χ. βαρέα μέταλλα κ.λ.π. και να μη διαχέονται στο τυρί σε βάθος μεγαλύτερο από 1-2 το πολύ χιλιοστά.

3.1. Σε περίπτωση που τα τυριά πωλούνται εκτός συσκευασίας π.χ. σε δίσκους (σύνηθες για τα μαλακά τυριά), τότε πρέπει να τοποθετηθεί κινητή πινακίδα επάνω στο τυρί στην οποία θα αναγράφονται οι ενδείξεις που προβλέπονται για αυτές τις περιπτώσεις από την 72/77 Αγορανομική Διάταξη.

Απαγορεύεται η ύπαρξη κάτω από την ίδια πινακίδα ή η συνύπαρξη μέσα στον ίδιο δίσκο τυριών:

i. διαφορετικής κατηγορίας
ii. ίδιας κατηγορίας αλλά διαφορετικής ποιότητας και
iii. διαφορετικής χώρας παραγωγής

4. Οι εμπορικές ονομασίες των τυριών, όλων των κατηγοριών και

(5) Απόφαση ΑΧΣ 293/87 (ΦΕΚ 187/Β/6.4.87, ΚΕΣΥ 1043/4.12.86).

ποιοτήτων της παρ/φου Α, θα είναι τελείως διαφορετικές από τις καθιερωμένες για τα Ελληνικά Παραδοσιακά Τυριά [σε περίπτωση που η ονομασία του Παραδοσιακού τυριού είναι σύνθετη λέξη Κεφαλο-τύρι δεν πρέπει να χρησιμοποιείται το πρώτα συνθετικό]

Παρατήρηση: Βρώσιμο χλωριούχο αλάτι είναι το αναφερόμενο στο άρθρο 38 καθαρισμένο μαγειρικό αλάτι.

Δ. Παραδοσιακά Ελληνικά Τυριά

Ειδικές Προδιαγραφές
[indibidyal standards]

1. Σκληρά τυριά
α. Γραβιέρα
β. Γραβιέρα Κρήτης
γ. Κεφαλοτύρι
δ. Λαδοτύρι
ε. Μπάτζος
στ. Φορμαέλλα Παρνασσού
2. Ημίσκληρα τυριά
α. Κασέρι
β. Σφέλα
3. Μαλακά τυριά
α. Κοπανιστή
β. Τελεμές
γ. Φέτα
4. Φρέσκα ανώριμα τυριά με αλοιφώδη υφή
α. Γαλοτύρι
5. Τυριά τυρογάλακτος
α. Ανθότυρος
β. Μανούρι
γ. Μυτζήθρα
δ. Ξυνομυτζήθρα

1α. Ειδικές προδιαγραφές για το τυρί ΓΡΑΒΙΕΡΑ

1. Ονομασία τυριού: Γραβιέρα
2. Περιοχή παρασκευής: Ελλάδα
3. Ορισμός: Είναι τυρί που λαμβάνεται από πρόβειο γάλα, αγελαδινό, ή μίγμα αυτών με κατσικίσιο το οποίο ανταποκρίνεται στις παρακάτω προδιαγραφές:
4. Πρώτες ύλες:
4.1. Γάλα: πρόβειο, αγελαδινό ή μίγμα αυτών με κατσικίσιο.
5. Επιτρεπόμενα πρόσθετα και βοηθητικά τεχνολογίας παρασκευής.
5.1. Απαραίτητα:
α) πυτιά, ή άλλα ένζυμα, που δρουν με ανάλογο τρόπο.
β) αβαλβείς καλλιέργειες βακτηρίων, όταν το γάλα παστεριώνεται.
γ) βρώσιμο χλωριούχο νάτριο (κ. αλάτι).
5.2. Προαιρετικά:
α) χλωριούχο ασβέστιο μέχρι 20 γρ/100 κιλά γάλακτος.
β) συντηρητικά: δεν επιτρέπεται η χρήση συντηρητικών στη μάζα του τυριού.
γ) χρωστικές: δεν επιτρέπεται η χρήση χρωστικών.
6. Κύρια χαρακτηριστικά ώριμου τυριού
6.1 Τύπος τυριού
6.1.1. συνεκτικότητα: σκληρό τυρί με συμπαγή μάζα στην οποία υπάρχουν συνήθως διάσπαρτες στρογγυλές οπές προπιονικής ζύμωσης και πολλές φορές ρωγμές.
6.1.2. σχήμα: κυλινδρικό
6.1.3. διαστάσεις: διάφορες
6.1.4. βάρη: διάφορα
6.2. Επιδερμίδα
6.2.1. συνεκτικότητα: σκληρή
6.2.2. εμφάνιση: ξηρή
6.2.3. χρώμα: λευκό έως λευκοκίτρινο
6.3. μάζα τυριού
6.3.1. υφή: σκληρή ελαστική
6.3.2. χρώμα: λευκό έως λευκοκίτρινο
6.3. μάζα τυριού
6.3.1. υφή: σκληρή ελαστική
6.3.2. χρώμα: λευκό έως λευκοκίτρινο
6.4. οπές
6.4.1. κατανομή: σε όλη τη μάζα
6.4.2. σχήμα: στρογγυλό
6.4.3. μέγεθος: συνήθως μπιζελιού ως φουντουκιού
6.4.4. εμφάνιση: στιλπνή
6.5. Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα: 40%
(υπολογισμένη σε ξηρή ουσία)
6.6. Μέγιστη υγρασία: 38%
6.7. Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: Είναι επιτραπέζιο τυρί με υπόγλυκη χαρακτηριστική γεύση τυριών προπιονικής ζύμωσης και πλούσιο άρωμα.
Μέγιστη περιεκτικότητα σε αλάτι 2%.
7. Μέθοδος παρασκευής
7.1. Μέθοδος πήξης του γάλακτος: με πυτιά ή ένζυμα, που δρουν με ανάλογο τρόπο.
7.2. θερμική επεξεργασία
7.2.1. θερμική επεξεργασία του γάλακτος: παστεριώνεται ή νωπό.
7.2.2. θερμική επεξεργασία του τυροπήγματος: μετά τη διαίρεσή του αναθέρμανση υπό συνεχή ανάδευση στους 50-52°C περίπου.
7.3. Πορεία ζύμωσης: Οξυγαλακτική που ακολουθείται από προπιονική.
7.4. Πορεία ωρίμασης: Διατήρηση των τυριών στους 12-14°C για δύο περίπου εβδομάδες μεταφορά τους σε χώρους με θερμοκρασία 18°C περίπου για 4-6 εβδομάδες, συνέχιση της ωρίμασης στους 12-14°C μέχρι συμπλήρωση ηλικίας 3 μηνών τουλάχιστον.
7.5. Συμπληρωματικά στοιχεία παρασκευής: Είναι σκληρό τυρί που λαμβάνεται με ισχυρή πίεση της τυρομάζας. Συνήθως αλατίζεται κατ' αρχήν με εμβάπτιση σε άλμη και μετά με επιφανειακά ξηρά αλατίσματα. Ωριμάζει για 3 τουλάχιστον μήνες.

1β. Ειδικές προδιαγραφές για το τυρί ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ

1. Ονομασία τυριού: γραβιέρα Κρήτης.
2. Περιοχή παρασκευής: Κρήτη.
3. Ορισμός: Είναι παραδοσιακό ελληνικό τυρί, που παρασκευάζεται στην Κρήτη από πρόβειο γάλα ή μίγματα αυτού με κατσικίσιο, στα οποία όμως κυριαρχεί το πρόβειο και το οποίο ανταποκρίνεται στις παρακάτω προδιαγραφές.
4. Πρώτες ύλες:
4.1. Γάλα: πρόβειο ή μίγματα πρόβειου με κατσικίσιο που παράγεται στην Κρήτη στα οποία όμως κυριαρχεί το πρόβειο.
5. Επιτρεπόμενα πρόσθετα και βοηθητικά τεχνολογίας παρασκευής
5.1.1. Απαραίτητα:
α) πυτιά ή άλλα ένζυμα που δρουν με ανάλογο τρόπο
β) αβλαβείς καλλιέργειες βακτηρίων στην περίπτωση που το γάλα παστεριώνεται
γ) βρώσιμο χλωριούχο νάτριο (κ. αλάτι).
5.2. Προαιρετικά:
α) χλωριούχο ασβέστιο μέχρι 20 γρ./100 κιλά γάλακτος
β) συντηρητικά: δεν επιτρέπεται η χρήση συντηρητικών στη μάζα του τυριού
γ) χρωστικές: δεν επιτρέπεται η χρήση χρωστικών.
6. Κύρια χαρακτηριστικά ώριμου τυριού.
6.1. Τύπος τυριού
6.1.1. συνεκτικότητα: σκληρό τυρί με συμπαγή μάζα στην οποία υπάρχουν διάσπαρτες στρογγυλές οπές προπιονικής ζύμωσης, πολλές φορές και ρωγμές
6.1.2. σχήμα: κυλινδρικό
6.1.3. διαστάσεις: διάφορες
6.1.4. βάρη: διάφορα
6.2. Επιδερμίδα
6.2.1. συνεκτικότητα: σκληρή
6.2.2. εμφάνιση: ξηρή
6.2.3. χρώμα: λευκό έως λευκοκίτρινο
6.3. Μάζα τυριού
6.3.1. υφή: σκληρή, ελαστική
6.3.2. χρώμα: λευκό έως λευκοκίτρινο
6.4. Οπές
6.4.1. κατανομή: σε όλη τη μάζα του τυριού
6.4.2. σχήμα: στρογγυλό
6.4.3. μέγεθος: συνήθως μπιζελιού έως φουντουκιού

6.4.4. εμφάνιση: στιλπνή
6.5. Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα: 40% (υπολογισμένη ση ξηρή ουσία)
6.6. Μέγιστη υγρασία: 38%
6.7. Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: Είναι εκλεκτό επιτραπέζιο τυρί με ευχάριστη υπόγλυκη γεύση και πλούσιο άρωμα. Ανήκει στην κατηγορία των τυριών, στα οποία κυριαρχεί η προπιονική ζύμωση. Μέγιστη περιεκτικότητα σε αλάτι 2%.
7. Μέθοδος παρασκευής
7.1. Μέθοδος πήξης του γάλακτος: Με πυτιά ή ένζυμα που ενεργούν κατά ανάλογο τρόπο
7.2. θερμική επεξεργασία
7.2.1. θερμική επεξεργασία του γάλακτος: παστεριώνεται ή νωπό
7.2.2. θερμική επεξεργασία του τυροπήγματος: αναθέρμανση υπό συνεχή ανάδευση στους 50°C περίπου 30 λεπτά.
7.3. Πορεία ζύμωσης: οξυγαλακτική, που ακολουθείται από προπιονική
7.4. Πορεία ωρίμασης: Τις πρώτες εβδομάδες από της παρασκευής τα τυριά διατηρούνται σε θερμοκρασία 12-14°C οπότε σχεδόν ολοκληρώνεται η οξυγαλακτική ζύμωση και μετά τοποθετούνται σε θαλάμους με θερμοκρασία συνήθως 18°C για 4-6 εβδομάδες, οπότε πραγματοποιείται η προπιονική ζύμωση και δημιουργούνται οπές στα τυριά. Ωριμάζει για τρεις τουλάχιστο μήνες.
7.5. Συμπληρωματικά στοιχεία παρασκευής: Σκληρό τυρί, που λαμβάνεται με ισχυρή πίεση της τυρομάζας. Συνήθως αλατίζεται κατ' αρχήν με εμβάπτιση σε άλμη και μετά με επιφανειακά ξηρά αλατίσματα.

1γ. Ειδικές προδιαγραφές για το τυρί ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ

1. Ονομασία τυριού: Κεφαλοτύρι.
2. Περιοχή παρασκευής: Πελοπόννησος, Στερεά Ελλάδα, Ήπειρος, Θεσσαλία, Μακεδονία, Ιόνια νησιά, Κυκλάδες Κρήτη.
3. Ορισμός: Είναι παραδοσιακό ελληνικό τυρί, που παρασκευάζεται από πρόβειο ή κατσικίσιο γάλα ή μίγματά τους και ανταποκρίνεται στις παρακάτω προδιαγραφές.
4. Πρώτες ύλες:
4.1. Γάλα: πρόβειο ή κατσικίσιο ή μίγμα τους.
5. Επιτρεπόμενα πρόσθετα και βοηθητικά τεχνολογίας παρασκευής
5.1.1. Απαραίτητα:
α) παραδοσιακή πυτιά ή πυτιά ή ένζυμα ζωϊκής προέλευσης που δρουν κατά ανάλογο τρόπο
β) αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων, σε περίπτωση που το γάλα παστεριώνεται
γ) βρώσιμο χλωριούχο νάτριο (κ. αλάτι).
5.2.2. Προαιρετικά:
α) χλωριούχο ασβέστιο μέχρι 20 γρ./100 κιλά γάλακτος
β) Λιπάση
γ) συντηρητικά: δεν επιτρέπεται η χρήση συντηρητικών στη μάζα του τυριού.
δ) χρωστικές: δεν επιτρέπεται η χρήση χρωστικών.
6. Κύρια χαρακτηριστικά ώριμου τυριού.
6.1. Τύπος τυριού
6.1.1. συνεκτικότητα: σκληρό τυρί
6.1.2. σχήμα: κυλινδρικό
6.1.3. διαστάσεις: διάφορες
6.1.4. βάρη: διάφορα
6.2. Επιδερμίδα
6.2.1. συνεκτικότητα: σκληρή, σχετικά λεπτή
6.2.2. εμφάνιση: Ξηρή. Συχνά καλύπτεται με παραφίνη ή άλλες κατάλληλες για τρόφιμα ύλες
6.2.3. χρώμα: λευκό έως λευκοκίτρινο
6.3. Μάζα τυριού
6.3.1. υφή: σκληρή με λίγες έως πολλές μικρές ακανόνιστες οπές σ' όλη τη μάζα του
6.3.2. χρώμα: λευκό έως λευκοκίτρινο
6.4. Οπές
6.4.1. κατανομή: λίγες έως πολλές διασκορπισμένες σ' όλη τη μάζα του τυριού
6.4.2. σχήμα: ακανόνιστο
6.4.3. μέγεθος: συνήθως μεταξύ κόκκων σίτου και αραβοσίτου
6.5. Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα: 40% (υπολογισμένη ση ξηρή ουσία)
6.6. Μέγιστη υγρασία: 38%
6.7. Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: Αλμυρό σκληρό τυρί, με διάσπαρτες οπές σ' όλη τη μάζα του. Έχει ευχάριστη πικάντικη γεύση και πλούσιο άρωμα που εντείνεται με την παράταση της ωρίμανσης
7. Μέθοδος παρασκευής
7.1. Μέθοδος πήξης του γάλακτος: Με παραδοσιακή πυτιά, πυτιά, ή ένζυμα ζωϊκής προέλευσης που δρουν με ανάλογό τρόπο
7.2. θερμική επεξεργασία
7.2.1. θερμική επεξεργασία του γάλακτος: παστεριώνεται ή νωπό
7.2.2. θερμική επεξεργασία του τυροπήγματος: ανάθέρμανση υπό συνεχή ανάδευση στους 45°C περίπου.
7.3. Πορεία ζύμωσης: Κυρίως οξυγαλακτική. Άφθονη μικροβιακή ανάπτυξη στην επιφάνεια των τυριών
7.4. Πορεία ωρίμασης: Στους 12-14°C και σχετική υγρασία 85-90% για 3 τουλάχιστον μήνες.
7.5. Συμπληρωματικά στοιχεία παρασκευής: Παρασκευάζεται από νωπό ή παστεριωμένο πρόβειο ή κατσικίσιο γάλα ή μίγματά τους. Η στράγγιση του τυροπήγματος γίνεται κατ' αρχήν με ανάδευση και αναθέρμανση και στη συνέχεια με πίεση. Γίνεται ξηρό αλάτισμα ή συνδυασμός υγρού στην αρχή και ξηρού στη συνέχεια σταδιακά κατά τη διάρκεια της ωρίμασης.

1δ. Ειδικές προδιαγραφές για το τυρί ΛΑΔΟΤΥΡΙ

1. Ονομασία τυριού: Λαδοτύρι.
2. Περιοχή παρασκευής: Μυτιλήνη.
3. Ορισμός: Είναι παραδοσιακό ελληνικό τυρί, που παρασκευάζεται στη Μυτιλήνη από πρόβειο ή από μίγματα τούτου με κατσικίσιο, στα οποία όμως υπερέχει το πρόβειο και το οποίο ανταποκρίνεται στις παρακάτω προδιαγραφές.
4. Πρώτες ύλες:
4.1. Γάλα: πρόβειο ή μίγμα πρόβειου με κατσικίσιο, στο οποίο υπερέχει ποσοτικά το πρώτο.
5. Επιτρεπόμενα πρόσθετα και βοηθητικά τεχνολογίας παρασκευής
5.1. Απαραίτητα:
α) παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα ζωϊκής προέλευσης που δρουν με ανάλογο τρόπο
β) αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων, στις περιπτώσεις που το γάλα παστεριώνεται
γ) βρώσιμο χλωριούχο νάτριο (κ. αλάτι).
5.2. Προαιρετικά:
α) χλωριούχο ασβέστιο μέχρι 20 γρ./100 κιλά γάλακτος
β) συντηρητικά: δεν επιτρέπεται η χρήση συντηρητικών.
γ) χρωστικές: δεν επιτρέπεται η χρήση χρωστικών.
6. Κύρια χαρακτηριστικά ώριμου τυριού.
6.1. Τύπος τυριού
6.1.1. συνεκτικότητα: σκληρό τυρί με λίγες έως πολλές οπές ακανόνιστα διασκορπισμένες στη μάζα του
6.1.2. σχήμα: κυλινδρικό
6.1.3. διαστάσεις: συνήθως διάμετρος βάσης 10 εκατ. και ύψος 14 εκατ.
6.1.4. βάρη: 1,5 κιλό περίπου
6.2. Επιδερμίδα
6.2.1. συνεκτικότητα: σκληρή
6.2.2. εμφάνιση: ξηρή
6.2.3. χρώμα: λευκό έως λευκοκίτρινο
6.3. Μάζα τυριού
6.3.1. υφή: σκληρή με μικρές οπές σ' όλη τη μάζα του
6.3.2. χρώμα: λευκό έως λευκοκίτρινο
6.4. Οπές
6.4.1. κατανομή: ακανόνιστη
6.4.2. σχήμα: ακανόνιστο
6.4.3. μέγεθος: κόκκων σίτου έως μπιζελιού
6.5. Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα: 40% (υπολογισμένη ση ξηρή ουσία)
6.6. Μέγιστη υγρασία: 38%
6.7. Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: Είναι σκληρό τυρί με αλμυρή γεύση και ευχάριστο άρωμα
7. Μέθοδος παρασκευής
7.1. Μέθοδος πήξης του γάλακτος: Με παραδοσιακή πυτιά, ή άλλα έν-

ζυμα ζωϊκής προέλευσης που δρουν με ανάλογο τρόπο
7.2. θερμική επεξεργασία
7.2.1. θερμική επεξεργασία του γάλακτος: παστεριώνεται ή νωπό
7.2.2. θερμική επεξεργασία του τυροπήγματος: με τη διαίρεση γίνεται αναθέρμανση του τυροπήγματος μέχρι τους 45°C περίπου.
7.3. Πορεία ζύμωσης: Οξυγαλακτική
7.4. Πορεία ωρίμασης: Σε θαλάμους με σχετική υγρασία 85% και θερμοκρασία 12-16°C για τρεις τουλάχιστον μήνες.
7.5. Συμπληρωματικά στοιχεία παρασκευής: το μέγεθος των κεφαλιών είναι μικρό γι' αυτό και συνήθως δεν πιέζονται.

Γίνεται επιφανειακά ξηρό αλάτισμα σε χώρους με υψηλή σχετική υγρασία γεγονός που συντελεί στην άφθονη μικροβιακή ανάπτυξη στην επιφάνεια των τυριών που συμβάλλει στην ωρίμασή τους.

Η ονομασία του τυριού οφείλεται στο γεγονός ότι η ωρίμαση και συντήρησή του γινόταν μέσα σε ελαιόλαδο, μέθοδος που συχνά εφαρμόζεται και σήμερα.

1ε. Ειδικές προδιαγραφές για το τυρί ΜΠΑΤΖΟΣ

1. Ονομασία τυριού: Μπάτζος.
2. Περιοχή παρασκευής: Κεντρική και Δυτική Μακεδονία, Θεσσαλία.
3. Ορισμός: Είναι παραδοσιακό ελληνικό τυρί άλμης που παρασκευάζεται στην Κεντρική και Δυτική Μακεδονία και Θεσσαλία από πρόβειο ή κατσικίσιο γάλα ή μίγματά τους και το οποίο ανταποκρίνεται στις παρακάτω προδιαγραφές.
4. Πρώτες ύλες:
4.1. Γάλα: πρόβειο ή κατσικίσιο ή μίγμα τους από το οποίο έχει αφαιρεθεί κρέμα μέχρι 15%
5. Επιτρεπόμενα πρόσθετα και βοηθητικά τεχνολογίας παρασκευής
5.1. Απαραίτητα:
α) πυτιά ή άλλα ένζυμα, που δρουν κατ' ανάλογο τρόπο
β) αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων, όταν το γάλα παστεριώνεται
γ) βρώσιμο χλωριούχο νάτριο (κ. αλάτι).
5.2. Προαιρετικά:
α) χλωριούχο ασβέστιο μέχρι 20 γρ./100 κιλά γάλακτος
β) συντηρητικά: δεν επιτρέπεται η χρήση συντηρητικών.
γ) χρωστικές: δεν επιτρέπεται η χρήση χρωστικών.
6. Κύρια χαρακτηριστικά ώριμου τυριού.
6.1. Τύπος τυριού
6.1.1. συνεκτικότητα: σκληρό τυρί
6.1.2. σχήμα: ορθογώνιο παραλληλεπίπεδο
6.1.3. διαστάσεις: διάφορες
6.1.4. βάρη: διάφορα
6.2. Επιδερμίδα: χωρίς επιδερμίδα
6.3. Μάζα τυριού
6.3.1. υφή: σκληρή ελαστική
6.3.2. χρώμα: λευκό έως λευκοκίτρινο
6.4. Οπές: πολλές ακανόνιστες
6.4.1. κατανομή: σε όλη τη μάζα του τυριού
6.4.2. σχήμα: ακανόνιστο συνήθως στρογγυλό
6.4.3. μέγεθος: φακής έως μπιζελιού
6.5. Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα: 25% (υπολογισμένη ση ξηρή ουσία)
6.6. Μέγιστη υγρασία: 38%
6.7. Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: Αλμυρό σκληρό τυρί, ωριμάζει και διατηρείται μέσα σε άλμη με μεταλλικά δοχεία. Έχει ευχάριστη γεύση και καταναλίσκεται συνήθως ψημένο (σε πίτσες σχάρα ή σαγανάκι).
7. Μέθοδος παρασκευής
7.1. Μέθοδος πήξης του γάλακτος: Το γάλα πήζει στους 25-30°C με πυτιά ή άλλα ένζυμα, που δρουν με ανάλογο τρόπο για λίγη ώρα
7.2. θερμική επεξεργασία
7.2.1. θερμική επεξεργασία του γάλακτος: νωπό ή παστεριωμένο
7.2.2. θερμική επεξεργασία του τυροπήγματος: μετά τη πήξη το τυρόπηγμα υφίσταται επανειλημμένα ισχυρά κτυπήματα, επί 30'-45', αφήνεται για 20', αναθερμαίνεται στους 43°C υπό συνεχή ανάδευση μέχρι να συγκεντρωθεί το τυρόπηγμα στο βάθος του λέβητα. Η θέρμανση και η ανάδευση έχουν σαν αποτέλεσμα μεγάλα ποσά του λίπους να διαφεύγουν στο τυρόγαλα, εξάγεται το τυρόπηγμα και τοποθετείται σε τυρόπανα για στράγγισμα επί 24 ώρες.

Το πλούσιο σε λίπος τυρόγαλα του μπάτζου με την προσθήκη κρέμας αποτελεί την πρώτη ύλη παρασκευής μανουριού.

Σε περίπτωση μη σύγχρονης παρασκευής μανουριού τότε:

Μετά το χτύπημα του πήγματος αυτό τοποθετείται για στράγγισ επί 24 ώρες σε τυρόπανα, θερμαίνεται με ατμό μέχρι τους 45°C, αφήνεται να στραγγίσει το λίπος, πιέζεται και μένει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος 4 ημέρες. Στη συνέχεια τεμαχίζεται, μένει άλλη μια μέρα στο περιβάλλον και τοποθετείται σε άλμη.
7.3. Πορεία ζύμωσης: Κυρίως οξυγαλακτική
7.4. Πορεία ωρίμασης: Ωριμάζει επί 3 μήνες.
7.5. Συμπληρωματικά στοιχεία: Μερικώς αποβουτυρωμένο σκληρό τυρί που ωριμάζει σε άλμη.

1στ. Ειδικές προδιαγραφές για το τυρί ΦΟΡΜΑΕΛΛΑ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ

1. Ονομασία τυριού: Φορμαέλλα Παρνασσού.
2. Περιοχή παρασκευής: Περιοχή Παρνασσού.
3. Ορισμός: Είναι ελληνικό παραδοσιακό τυρί που παρασκευάζεται στην περιοχή Παρνασσού από πρόβειο ή κατσικίσιο γάλα ή μίγματά τους και το οποίο ανταποκρίνεται στις παρακάτω προδιαγραφές.
4. Πρώτες ύλες:
4.1. Γάλα: πρόβειο, κατσικίσιο ή μίγμα αυτών
5. Επιτρεπόμενα πρόσθετα και βοηθητικά τεχνολογίας παρασκευής
5.1. Απαραίτητα:
α) πυτιά ή άλλα ένζυμα, που δρουν με ανάλογο τρόπο
β) αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων στην περίπτωση που το γάλα παστεριώνεται
γ) βρώσιμο χλωριούχο νάτριο (κ. αλάτι).
5.2. Προαιρετικά:
α) χλωριούχο ασβέστιο μέχρι 20 γρ./100 κιλά γάλακτος
β) συντηρητικά: δεν επιτρέπεται η χρήση συντηρητικών.
γ) χρωστικές: δεν επιτρέπεται η χρήση χρωστικών.
6. Κύρια χαρακτηριστικά ώριμου τυριού.
6.1. Τύπος τυριού
6.1.1. συνεκτικότητα: σκληρό τυρί
6.1.2. σχήμα: κυλινδρικό
6.1.3. διαστάσεις: διάφορες
6.1.4. βάρη: διάφορα
6.2. Επιδερμίδα
6.2.1. συνεκτικότητα: σκληρή, ξηρή
6.2.2. χρώμα: υποκίτρινο
6.3. Μάζα τυριού
6.3.1. υφή: συμπαγής
6.3.2. χρώμα: υποκίτρινο
6.4. Οπές: δεν υπάρχουν
6.5. Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα: 40% (υπολογισμένη ση ξηρή ουσία)
6.6. Μέγιστη υγρασία: 38%
6.7. Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: Έχει ευχάριστη γεύση και άρωμα, ιδίως όταν ψήνεται.
7. Μέθοδος παρασκευής
7.1. Μέθοδος πήξης του γάλακτος: Με πυτιά ή άλλα ένζυμα, που δρουν κατ' ανάλογο τρόπο
7.2. θερμική επεξεργασία
7.2.1. θερμική επεξεργασία του γάλακτος: παστεριώνεται ή νωπό
7.2.2. θερμική επεξεργασία του τυροπήγματος: Μετά το στράγγισμα το τυρόπηγμα διαιρείται σε τεμάχια μεγέθους καρυδιού και τοποθετείται στο τυρόγαλα. Κατόπιν θερμαίνεται, μέχρι ότου πολτοποιηθεί και κατακαθίσει στον πυθμένα. Τεμαχίζεται, τοποθετούνται τα τεμάχια σε ειδικά καλούπια και επανατοποθετούνται σε τυρόγαλα θερμοκρασίας 65-70°C.
7.3. Πορεία ζύμωσης: οξυγαλακτική
7.4. Πορεία ωρίμασης: 4-5 ημέρες σε μέρος σκιερό και μετά στα σπήλαια για τρεις τουλάχιστον μήνες.
7.5. Συμπληρωματικά στοιχεία παρασκευής: Μετά την εξαγωγή των τυριών από τα καλούπια, γίνονται διαμπερή τρυπήματα με ξύλινη βελόνα σε τρία σημεία και στις οπές εισάγεται λίγο αλάτι (βρώσιμο χλωριούχο νάτριο). Μετά 1-2 μέρες αλατίζονται επιφανειακά και επανατοποθετούνται στα καλούπια αντίστροφα επί 2 ώρες.

2α. Ειδική προδιαγραφή για το τυρί ΚΑΣΕΡΙ

1. Ονομασία τυριού: Κασέρι.
2. Περιοχή παρασκευής: Θεσσαλία - Μακεδονία.
3. Ορισμός: Είναι παραδοσιακό ελληνικό τυρί, που παρασκευάζεται στη Θεσσαλία και Μακεδονία από πρόβειο γάλα ή από μίγμα πρόβειου με κατσικίσιο και το οποίο ανταποκρίνεται στις παρακάτω προδιαγραφές.
4. Πρώτες ύλες:
4.1. Γάλα: Πρόβειο ή μίγμα του με κατσικίσιο, που παράγεται στις παραπάνω περιοχές.
5. Επιτρεπόμενα πρόσθετα και βοηθητικά τεχνολογίας παρασκευής.
5.1. Απαραίτητα:
α) Πυτιά ή ένζυμα, που δρουν κατ' ανάλογο τρόπο.
β) Αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων, στην περίπτωση που το γάλα παστεριώνεται.
γ) Βρώσιμο χλωριούχο νάτριο (χ. αλάτι).
5.2. Προαιρετικά:
α) Χλωριούχο ασβέστιο μέχρι 20 γρ./100 κιλά γάλακτος.
β) Συντηρητικά: σορβικό νάτριο ή κάλιο: 0,2% κατ' ανώτατο όριο στο τελικό προϊόν (εκφράζεται σε σορβικό οξύ).
γ) Χρωστικές: δεν επιτρέπεται η χρήση χρωστικών.
6. Κύρια χαρακτηριστικά ώριμου τυριού:
6.1. Τύπος τυριού:
6.1.1. Συνεκτικότητα: ημίσκληρο έως σκληρό με συμπαγή μάζα.
6.1.2. Σχήμα: Κυλινδρικό / παραλληλεπίπεδο.
6.1.3. Διαστάσεις: διάμετρος 25-30cm, ύψος 7-10cm.
6.1.4. Βάρη: διάφορα.
6.2. Επιδερμίδα.
6.2.1. Συνεκτικότητα: ημίσκληρη, συνεκτική συνήθως καλυμμένη είτε με παραφίνη είτε με άλλες επιτρεπόμενες για τρόφιμα ύλες.
6.2.2. Εμφάνιση: λεπτή.
6.2.3. Χρώμα: λευκοκίτρινο.
6.3. Μάζα τυριού.
6.3.1. Υφή: ημίσκληρη έως σκληρή, συνεκτική.
6.3.2. Χρώμα: λευκοκίτρινο.
6.4. Οπές: ελάχιστες έως καθόλου (συνήθως χωρίς οπές).
6.4.1. Κατανομή: σε όλη τη μάζα.
6.5. Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα: 40% (υπολογιζόμενο σε ξηρή ουσία).
6.6. Μέγιστη υγρασία: 40%.
6.7. Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: Κυρίως επιτραπέζιο τυρί από πρόβειο ή μίγμα πρόβειου και κατσικίσιου γάλακτος, με ευχάριστη γεύση και άρωμα. Ωριμάζει για 3 τουλάχιστον μήνες.
7. Μέθοδος παρασκευής.
7.1. Μέθοδος πήξης του γάλακτος: με πυτιά ή άλλα ένζυμα, που δρουν κατ' ανάλογο τρόπο.
7.2. Θερμική επεξεργασία.
7.2.1. Θερμική επεξεργασία του γάλακτος: παστεριώνεται ή νωπό.
7.2.2. Θερμική επεξεργασία του τυροπήγματος: Μετά τη διαίρεση το τυρόπηγμα αναθερμαίνεται υπό συνεχή ανάδευση στους 45°C και τοποθετείται για στράγγιση και βιολογική ωρίμανση μέχρι το Ph του να φθάσει στο 5,2 έως 5,4. Στη συνέχεια μαλάσσεται σε νερό θερμοκρασίας 70-80°C μέχρι να αποκτήσει ομοιογενή συμπαγή υφή.
7.3. Πορεία ζύμωσης: οξυγαλακτική.
7.4. Πορεία ωρίμανσης: στους 14-18°C για 2-3 εβδομάδες και στη συνέχεια τοποθέτηση στο ψυγείο μέχρι να συμπληρώσει 3 τουλάχιστο μήνες.
7.5. Συμπληρωματικά στοιχεία παρασκευής: Αλατίζεται σταδιακά με βρώσιμο χοντρόκοκκο αλάτι ή αρχικά με εμβάπτιση σε άλμη και στη συνέχεια με χοντρόκοκκο αλάτι. Χρησιμοποιείται κατά κύριο λόγο ως επιτραπέζιο.

2β. Ειδικές προδιαγραφές για το τυρί ΣΦΕΛΑ

1. Ονομασία τυριού: Σφέλα.
2. Περιοχή παρασκευής: Νότια Πελοπόννησος.
3. Ορισμός: Είναι παραδοσιακό ελληνικό τυρί άλμης, που παρασκευάζεται στη Νότια Πελοπόννησο από πρόβειο ή κατσικίσιο γάλα ή μίγματά τους, το οποίο ωριμάζει και διατηρείται σε άλμη και ανταποκρίνεται στις παρακάτω προδιαγραφές:
4. Πρώτες ύλες:
4.1. Γάλα: Πρόβειο ή κατσικίσιο ή μίγματά τους.
5. Επιτρεπόμενα πρόσθετα και βοηθητικά τεχνολογίας παρασκευής.
5.1. Απαραίτητα:
α) Παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα ζωϊκής προέλευσης, που δρουν κατ' ανάλογο τρόπο.
β) Αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων, στην περίπτωση που το γάλα παστεριώνεται.
γ) Βρώσιμο χλωριούχο νάτριο (χ. αλάτι).
5.2. Προαιρετικά:
α) Χλωριούχο ασβέστιο μέχρι 20 γρ./100 κιλά γάλακτος.
β) Συντηρητικά: δεν επιτρέπεται η χρήση συντηρητικών.
γ) Χρωστικές: δεν επιτρέπεται η χρήση χρωστικών.
6. Κύρια χαρακτηριστικά ώριμου τυριού:
6.1. Τύπος τυριού:
6.1.1. Συνεκτικότητα: ημίσκληρο έως σκληρό.
6.1.2. Σχήμα: σε μορφή λωρίδων ορθογωνίου παραλληλεπιπέδου.
6.1.3. Διαστάσεις: διάφορες.
6.1.4. Βάρη: διάφορα.
6.2. Επιδερμίδα: δεν έχει.
6.3. Μάζα τυριού.
6.3.1. Υφή: ημίσκληρη με λίγες έως πολυάριθμες μικρές οπές και μηχανικά ανοίγματα, διασκορπισμένα σε όλη τη μάζα του.
Χρώμα: συνήθως λευκοκίτρινο.
6.4. Οπές.
6.4.1. Κατανομή: λίγες έως πολυάριθμες διασκορπισμένες σε όλη τη μάζα του τυριού.
6.4.2. Σχήμα: ακανόνιστο.
6.4.3. Μέγεθος: ποικίλλει.
6.4.4. Εμφάνιση: ακανόνιστη.
6.5. Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα: 40% (υπολογισμένο σε ξηρή ουσία).
6.6. Μέγιστη υγρασία: 45%.
6.7. Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: Είναι ημίσκληρο τυρί άλμης, που ωριμάζει και διατηρείται σε άλμη. Ωριμάζει για τρεις (3) τουλάχιστο μήνες μέσα σε ξύλινα βαρέλια ή μεταλλικά δοχεία.
7. Μέθοδος παρασκευής.
7.1. Μέθοδος πήξης του γάλακτος: με παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα ζωϊκής προέλευσης, που δρουν κατ' ανάλογο τρόπο.
7.2. Θερμική επεξεργασία.
7.2.1. Θερμική επεξεργασία του γάλακτος: παστεριώνεται ή νωπό.
7.2.2. Θερμική επεξεργασία του τυροπήγματος: αναθερμαίνεται μέχρι τους 38°C σε διάστημα 30 λεπτών, υπό συνεχή ήπια ανάδευση.
7.3. Πορεία ζύμωσης: κυρίως οξυγαλακτική.
7.4. Πορεία ωρίμασης: Η ωρίμαση του τυριού σε μεγάλο βαθμό γίνεται σε άλμη, στην οποία και διατηρείται μετά απ' αυτή. Διάρκεια ωρίμασης τουλάχιστον για τρεις (3) μήνες.
7.5. Συμπληρωματικά στοιχεία παρασκευής: Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 30-32°C. Μετά τη διαίρεση, το τυρόπηγμα αναθερμαίνεται στους 38°C περίπου, υπό συνεχή ανάδευση. Στη συνέχεια τοποθετείται σε τυρόπανα, στραγγίζεται και μετά πιέζεται ελαφρά.

3α. Ειδικές προδιαγραφές για το τυρί ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ

1. Ονομασία τυριού: Κοπανιστή.
2. Περιοχή παρασκευής: Νησιά Κυκλάδων.
3. Ορισμός: Είναι παραδοσιακό ελληνικό τυρί άλμης, που παρασκευάζεται στα νησιά των Κυκλάδων από αγελαδινό, πρόβειο ή κατσικίσιο γάλα ή μίγματά τους και ανταποκρίνεται στις παρακάτω προδιαγραφές:
4. Πρώτες ύλες:
4.1. Γάλα: Αγελαδινό, πρόβειο ή κατσικίσιο ή μίγματά τους.
5. Επιτρεπόμενα πρόσθετα και βοηθητικά τεχνολογίας παρασκευής.
5.1. Απαραίτητα:
α) Πυτιά ή ένζυμα ζωϊκής προέλευσης, που δρουν ανάλογα.
β) Αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων, στην περίπτωση που το γάλα παστεριώνεται.
γ) Βρώσιμο χλωριούχο νάτριο (χ. αλάτι).
5.2. Προαιρετικά:
α) Χλωριούχο ασβέστιο μέχρι 20 γρ./100 κιλά γάλακτος.
β) Συντηρητικά: δεν επιτρέπεται η χρήση συντηρητικών.
γ) Χρωστικές: δεν επιτρέπεται η χρήση χρωστικών.

6. Κύρια χαρακτηριστικά ώριμου τυριού:
6.1'. Τύπος τυριού:
6.1.1. Συνεκτικότητα: μαλακό τυρί με αλοιφώδη υφή.
6.2. Επιδερμίδα: δεν έχει.
6.3. Μάζα τυριού.
6.3.1. Υφή: μαλακή, αλοιφώδης.
6.3.2. Χρώμα: διάφορα, ανάλογα με την χλωρίδα που επικρατεί.
6.4. Οπές. Δεν έχει.
6.5. Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα: 43% (υπολογισμένο σε ξηρή ουσία).
6.6. Μέγιστη υγρασία: 56%.
6.7. Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: Είναι αλμυρό τυρί, με έντονη πικάντικη γεύση.
7. Μέθοδος παρασκευής.
7.1. Μέθοδος πήξης του γάλακτος: με μικρή ποσότητα πυτιάς ή ενζύμου που δρα με ανάλογο τρόπο. Χαρακτηριστικό είναι η μακρά διάρκεια πήξης με ταυτόχρονη οξίνιση του πήγματος.
7.2. Θερμική επεξεργασία.
7.2.1. Θερμική επεξεργασία του γάλακτος: παστεριώνεται ή νωπό.
7.2.2. Θερμική επεξεργασία του τυροπήγματος: καμία.
7.3. Πορεία ζύμωσης: κυρίως οξυγαλακτική.
7.4. Πορεία ωρίμασης: Μετά την πίεση, το τυρί τοποθετείται σε αβαθή δοχεία και αφήνεται σε θερμοκρασία 20°C περίπου μέχρι να μουχλιάσει επιφανειακά. Ακολουθεί ανάμιξη όλης της μάζας του τυριού και αφήνεται εκ νέου για να μουχλιάσει. Αυτό επαναλαμβάνεται 3-4 φορές και στη συνέχεια το τυρί μεταφέρεται στους 2°C μέχρι να διατεθεί, αφού συμπληρώσει 2 μήνες.
7.5. Συμπληρωματικά στοιχεία παρασκευής: Το πήγμα από το οποίο παρασκευάζεται το τυρί είναι όξινο. Πιέζεται για να αποβάλει τυρόγαλα και στη συνέχεια αναμιγνύεται με αλάτι 4% και μεταφέρεται σε αβαθή δοχεία για να ωριμάσει.

3β. Ειδικές προδιαγραφές για το τυρί ΤΕΛΕΜΕ

1. Ονομασία τυριού: Τελεμές.
2. Περιοχή παρασκευής: Μακεδονία, Θράκη, Ήπειρος, Θεσσαλία, Στερεά Ελλάδα και Πελοπόννησος.
3. Ορισμός: Τυρί «τελεμές» είναι το προϊόν που λαμβάνεται από γάλα αγελαδινό ή πρόβειο ή κατσικίσιο γάλα ή μίγματα αυτού, το οποίο ωριμάζει και διατηρείται σε άλμη μέχρι να φτάσει στον καταναλωτή και ανταποκρίνεται στις παρακάτω προδιαγραφές:
4. Πρώτες ύλες:
4.1. Γάλα: Πρόβειο, κατσικίσιο, αγελαδινό ή μίγματά τους.
5. Επιτρεπόμενα πρόσθετα και βοηθητικά τεχνολογίας παρασκευής.
5.1. Απαραίτητα:
α) Παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα ζωϊκής προέλευσης, που δρουν με ανάλογο τρόπο.
β) Αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων, στην περίπτωση που το γάλα είναι παστεριωμένο.
γ) Βρώσιμο χλωριούχο νάτριο (χ. αλάτι).
5.2. Προαιρετικά:
α) Χλωριούχο ασβέστιο μέχρι 20 γρ./100 κιλά γάλακτος.
β) Συντηρητικά: δεν επιτρέπεται η χρήση συντηρητικών.
γ) Χρωστικές: δεν επιτρέπεται η χρήση χρωστικών.
6. Κύρια χαρακτηριστικά ώριμου τυριού:
6.1. Τύπος τυριού:
6.1.1. Συνεκτικότητα: μαλακό μέχρι ημίσκληρο τυρί που μπορεί να κόβεται σε φέτες.
6.1.2. Σχήμα: ορθογωνίου παραλληλεπίπεδου ή σφινοειδές.
6.1.3. Διαστάσεις: διάφορες.
6.1.4. Βάρη: διάφορα.
6.2. Επιδερμίδα: δεν έχει.
6.3. Μάζα τυριού.
6.3.1. Υφή: συμπαγής με λίγες μηχανικές σχισμές.
6.3.2. Χρώμα: λευκό έως υπόλευκο.
6.4. Οπές: καθόλου ή λίγες.
6.4.1. Κατανομή: σε ολόκληρη τη μάζα.
6.4.2. Σχήμα: ακανόνιστο.
6.5. Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα: 43% (υπολογισμένη σε ξηρή ουσία).
6.6. Μέγιστη υγρασία: 56%.
6.7. Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: Είναι τυρί που ωριμάζει και διατηρείται σε άλμη. Διατίθεται σε βαρέλια ή μεταλλικά δοχεία, έχει ελαφριά γεύση λιπόλυσης, ευχάριστη, ελαφρά όξινη, αλμυρή.
7. Μέθοδος παρασκευής.
7.1. Μέθοδος πήξης του γάλακτος: με παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα ζωϊκής προέλευσης, που δρουν κατ' ανάλογο τρόπο.
7.2. Θερμική επεξεργασία.
7.2.1. Θερμική επεξεργασία του γάλακτος: παστεριώνεται ή νωπό.
7.2.2. Θερμική επεξεργασία του τυροπήγματος: δεν γίνεται.
7.3. Πορεία ζύμωσης: οξυγαλακτική.
7.4. Πορεία ωρίμασης: Σε ξύλινα βαρέλια ή μεταλλικά δοχεία μέσα σε άλμη για δύο τουλάχιστον μήνες.
7.5. Συμπληρωματικά στοιχεία παρασκευής: Στράγγιση πήγματος με ελαφρά πίεση. Αλάτισμα σε άλμη με περιεκτικότητα σε βρώσιμο χλωριούχο νάτριο (χ. αλάτι) 13-15%.

3γ. Ειδικές προδιαγραφές για το τυρί ΦΕΤΑ

1. Ονομασία τυριού: Φέτα.
2. Περιοχή παρασκευής: Μακεδονία, Θράκη, Ήπειρος, Θεσσαλία, Στερεά Ελλάδα και Πελοπόννησος.
3. Ορισμός: Τυρί Φέτα είναι το προϊόν που λαμβάνεται από πρόβειο γάλα ή από μίγμα πρόβειου με κατσικίσιο και το οποίο ωριμάζει και διατηρείται σε άλμη μέχρι να φτάσει στον καταναλωτή και ανταποκρίνεται στις παρακάτω προδιαγραφές:
4. Πρώτες ύλες:
4.1. Γάλα: Πρόβειο ή μίγμα τούτου με κατσικίσιο.
5. Επιτρεπόμενα πρόσθετα και βοηθητικά τεχνολογίας παρασκευής.
5.1. Απαραίτητα:
α) Παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα ζωϊκής προέλευσης, που δρουν κατ' ανάλογο τρόπο.
β) Αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων, στην περίπτωση που το γάλα είναι παστεριωμένο.
γ) Βρώσιμο χλωριούχο νάτριο (χ. αλάτι).
5.2. Προαιρετικά:
α) Χλωριούχο ασβέστιο μέχρι 20 γρ./100 κιλά γάλακτος.
β) Συντηρητικά: δεν επιτρέπεται η χρήση συντηρητικών.
γ) Χρωστικές: δεν επιτρέπεται η χρήση χρωστικών.
6. Κύρια χαρακτηριστικά ώριμου τυριού:
6.1. Τύπος τυριού:
6.1.1. Συνεκτικότητα: μαλακό τυρί που μπορεί να κόβεται σε φέτες.
6.1.2. Σχήμα: σφηνοειδές ή ορθογωνίου παραλληλεπίπεδου.
6.1.3. Διαστάσεις: διάφορες.
6.1.4. Βάρη: διάφορα.
6.2. Επιδερμίδα: δεν έχει.
6.3. Μάζα τυριού.
6.3.1. Υφή: συμπαγής με λίγες μηχανικές σχισμές.
6.3.2. Χρώμα: καθαρό λευκό.
6.4. Οπές: καθόλου ή λίγες.
6.4.1. Κατανομή: σε όλη τη μάζα.
6.4.2. Σχήμα: ακανόνιστο.
6.5. Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα: 43% (υπολογισμένη σε ξηρή ουσία).
6.6. Μέγιστη υγρασία: 56%.
6.7. Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: Είναι τυρί που ωριμάζει και διατηρείται σε άλμη. Έχει γεύση λιπόλυσης, ευχάριστη, ελαφρά όξινη και πλούσιο άρωμα. Διατίθεται σε ξύλινα βαρέλια ή μεταλλικά δοχεία.
7. Μέθοδος παρασκευής.
7.1. Μέθοδος πήξης του γάλακτος: με παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα ζωϊκής προέλευσης, που δρουν κατ' ανάλογο τρόπο.
7.2. Θερμική επεξεργασία.
7.2.1. Θερμική επεξεργασία του γάλακτος: παστεριώνεται ή νωπό.
7.2.2. Θερμική επεξεργασία του τυροπήγματος: καμία.
7.3. Πορεία ζύμωσης: οξυγαλακτική.
7.4. Πορεία ωρίμασης: Σε ξύλινα βαρέλια ή μεταλλικά δοχεία μέσα σε άλμη, για δύο τουλάχιστον μήνες.
7.5. Συμπληρωματικά στοιχεία παρασκευής: Στράγγιση πήγματος χωρίς πίεση σε διάτρητα καλούπια. Αλάτισμα ξηρό, επιφανειακό.

4α. Ειδική προδιαγραφή για το τυρί ΓΑΛΟΤΥΡΙ

1. Ονομασία τυριού: Γαλοτύρι.
2. Περιοχή παρασκευής: Ήπειρος - Θεσσαλία.
3. Ορισμός: Ελληνικό παραδοσιακό μαλακό τυρί αλοιφώδους υφής.
4. Πρώτες ύλες:
4. 1. Παστεριωμένο γάλα: πρόβειο ή μίγμα αυτού με κατσικίσιο.
5. Επιτρεπόμενα πρόσθετα και βοηθητικά τεχνολογίας παρασκευής.
5.1. Απαραίτητα:
α) μεσόφιλες και θερμόφιλες καλλιέργειες γαλακτικών βακτηρίων.
β) βρώσιμο χλωριούχο νάτριο (κ. αλάτι).
5.2. Προαιρετικά:
α) συντηρητικά: δεν επιτρέπεται η χρήση συντηρητικών
β) χρωστικές: δεν επιτρέπεται η χρήση χρωστικών.
6. Κύρια χαρακτηριστικά τυριού:
6.1. Τύπος τυριού
6.1.1. συνεκτικότητα: μαλακό τυρί αλοιφώδους υφής
6.2. Επιδερμίδα: δεν έχει
6.3. Μάζα τυριού
6.3.1. υφή: αλοιφώδης
6.3.2. χρώμα: λευκό
6.4. Οπές: χωρίς οπές
6.5. Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα: 40%
(υπολογισμένη σε ξηρή ουσία)
6.6. Μέγιστη υγρασία: 75%
6.7. Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: Παραδοσιακό μαλακό τυρί, αλοιφώδους υφής, με υπόξινη, ευχάριστη, δροσερή γεύση και άρωμα, PH 4-4,5. Είναι επιτραπέζιο τυρί, αλείφεται με το μαχαίρι και προσφέρεται ως ορεκτικό είτε αυτούσιο είτε με προσθήκη καρυκευμάτων.
7. Μέθοδος παρασκευής:
7.1. Μέθοδος πήξης του γάλακτος: με οξίνιση
7.2. Θερμική επεξεργασία
7.2.1 Θερμική επεξεργασία του γάλακτος: θέρμανση στους 90°-95°C επί 10-15'.
7.2.2. Θερμική επεξεργασία του τυροπήγματος: –
7.3. Πορεία ζύμωσης: γαλακτική
7.4. Πορεία ωρίμασης: δεν ωριμάζει
7.5. Συμπληρωματικά στοιχεία παρασκευής: το τυρί αλατίζεται στο γάλα ή στη μάζα του πήγματος με 1-1,5% αλάτι επί του βάρους του τελικού προϊόντος.

5α. Ειδικές προδιαγραφές για το τυρί ΑΝΘΟΤΥΡΟΣ

1. Ονομασία τυριού: Ανθότυρος.
1. Περιοχή παρασκευής: Ελλάδα.
3. Ορισμός: Είναι παραδοσιακό ελληνικό τυρί τυρογάλακτος, που λαμβάνεται με θέρμανση πρόβειου ή κατσικίσιου τυρογάλακτος, στο οποίο προστίθεται και πρόβειο ή κατσικίσιο γάλα και που ανταποκρίνεται στις παρακάτω προδιαγραφές.
4. Πρώτες ύλες:
4.1. Τυρόγαλα: πρόβειο, κατσικίσιο και μίγματά τους.
5. Επιτρεπόμενα πρόσθετα και βοηθητικά τεχνολογίας παρασκευής.
5.1. Απαραίτητα:
α) πρόβειο ή κατσικίσιο γάλα ή μίγματά τους ή κρέμα τους.
5.2. Πρόαιρετικά:
α) βρώσιμο χλωριούχο νάτριο (κ. αλάτι)
β) μέσα οξίνισης
– γαλακτικό οξύ
– κιτρικό οξύ
γ) συντηρητικά: δεν επιτρέπεται η χρήση συντηρητικών
δ) χρωστικές: δεν επιτρέπεται η χρήση χρωστικών
6. Κύρια χαρακτηριστικά τυριού
6.1.Τύπος τυριού
6.1.1. συνεκτικότητα: μαλακό τυρί με συμπαγή μάζα
6.1.2. σχήμα: σφαιρικό συνήθως κώλουρου κώνου
6.1.3. διαστάσει: διάφορες
6.1.4. βάρη: διάφορα
6.2. Επιδερμίδα: δεν υπάρχει
6.3. Μάζα τυριού
6.3.1. υφή: συμπαγής
6.3.2. χρώμα: λευκό
6.4. Οπές: δεν υπάρχουν
6.5. Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα: 65%
(υπολογισμένη σε ξηρή ουσία)
6.6. Μέγιστη υγρασία: 70%
6.7. Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: Είναι επιτραπέζιο λευκό τυρί τυρογάλακτος, που μπορεί να καταναλωθεί αμέσως μετά την παρασκευή του. Διατηρείται σε θερμοκρασία ψυγείου. Με αλάτισμα και στη συνέχεια αφυδάτωσή του λαμβάνεται ο ξηρός ανθότυρος, που πρέπει να περιέχει υγρασία μικρότερη του 40%.
7. Μέθοδος παρασκευής
7.1. Μέθοδος πήξης του τυρογάλακτος: με θέρμανση σε θερμοκρασία άνω των 80°C οπότε αλλοδομούνται οι πρωτεϊνες του ορού, σχηματίζουν πήγμα, στο οποίο εμπερικλείουν και το λίπος.
7.2. θερμική επεξεργασία:
7.2.1. θερμική επεξεργασία του τυρογάλακτος: Το τυρόγαλα θερμαίνεται υπό συνεχή ανάδευση στους 65°–70°C οπότε προστίθεται γάλα (πρόγαλα) ή κρέμα και συνεχίζεται η θέρμανση μέχρι να εμφανιστούν κόκκοι πήγματος των πρωτεϊνών του ορού. Η θέρμανση συνεχίζεται σε θερμοκρασία άνω των 90°C χωρίς ανάδευση, οπότε οι κόκκοι σχηματίζουν συνεχές στρώμα στην επιφάνεια.
7.2.2. Θερμική επεξεργασία του τυροπήγματος: Το τυρόπηγμα παραμένει στην παραπάνω θερμοκρασία για 15 λεπτά ακόμη. Τοποθετείται σε διάτρητα καλούπια ή τυρόπανα και αφήνεται να στραγγίσει λίγες ώρες. Το προϊόν μετά είναι έτοιμο για διάθεση.
7.3. Πορεία ζύμωσης: –
7.4. Πορεία ωρίμασης: Δεν ωριμάζει. Συνήθως διατίθεται στην κατανάλωση την επόμενη της παρασκευής του.
7.5. Συμπληρωματικά στοιχεία παρασκευής: Για την παρασκευή του τυριού χρησιμοποιείται πάντοτε πρόβειο ή κατσικίσιο γάλα ή κρέμα τους. Πολλές φορές προστίθεται στο τυρόγαλα αλάτι, ώστε το προϊόν να περιέχει περίπου 0,5% από αυτό. Με επιφανειακό αλάτισμα και αφυδάτωση λαμβάνεται ο ξηρός ανθότυρος, που έχει υγρασία μικρότερη του 40%.

5β. Ειδικές προδιαγραφές για το τυρί ΜΑΝΟΥΡΙ

1. Ονομασία τυριού: Μανούρι.
1. Περιοχή παρασκευής: Θεσσαλία, Κεντρική και Δυτική Μακεδονία.
3. Ορισμός: Είναι παραδοσιακό ελληνικό τυρί τυρογάλακτος, που λαμβάνεται με θέρμανση πρόβειου ή κατσικίσιου τυρογάλακτος ή μιγμάτων τους, στα οποία προστίθεται πρόβειο ή κατσικίσιο γάλα και κρέμα τους και που ανταποκρίνεται στις παρακάτω προδιαγραφές.
4. Πρώτες ύλες:
4.1. Τυρόγαλα: πρόβειο ή κατσικίσιο ή μίγμα τους.
5. Επιτρεπόμενα πρόσθετα και βοηθητικά τεχνολογίας παρασκευής.
5.1. Απαραίτητα:
α) γάλα πρόβειο ή κατσικίσιο και κρέμα τους.
β) βρώσιμο χλωριούχο νάτριο (κ. αλάτι)
5.2. Προαιρετικά:
α. μέσα οξίνισης
– γαλακτικό οξύ
– κιτρικό οξύ
β. συντηρητικά: δεν επιτρέπεται η χρήση συντηρητικών.
γ. χρωστικές: δεν επιτρέπεται η χρήση χρωστικών
6. Χαρακτηριστικά τυριού
6.1.Τύπος τυριού: μαλακό
6.1.1. συνεκτικότητα: μαλακό τυρί με συμπαγή δομή
6.1.2. σχήμα: κυλινδικό
6.1.3. διαστάσεις: διάφορες
6.1.4. βάρη: διάφορα
6.2. Επιδερμίδα: δεν έχει
6.3. Μάζα τυριού
6.3.1. υφή: μαλακή συμπαγής
6.3.2. χρώμα: λευκό
6.4. Οπές: δεν υπάρχουν
6.5. Σύντομη περιγραφή: Είναι λευκό τυρί με πολύ ευχάριστη γεύση, που λαμβάνεται από πρόβειο ή κατσικίσιο τυρόγαλα, με θέρμανση, μέχρι να επιτευχθεί αλλοδομή των πρωτεϊνών. Χαρακτηρίζεται από την υψηλή λιποπεριεκτικότητά του άνω του 70% επί της ξηράς του ουσίας.

6.6. Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα: 70% (υπολογισμένη σε ξηρή ουσία)

6.7. Μέγιστη υγρασία: 60%

6.8. Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: Είναι εκλεκτό επιτραπέζιο λευκό τυρί τυρογάλακτος, που εκτιμάται ιδιαίτερα από τους καταναλωτές για την ευχάριστη γεύση του. Διατηρείται σε θερμοκρασία ψυγείου.

7. Μέθοδος παρασκευής

7.1. Μέθοδος πήξης του τυρογάλακτος: με θέρμανση άνω των 80°C οπότε αλλοδομούνται οι πρωτεΐνες του ορού και σχηματίζουν πήγμα, στο οποίο εμπερικλείουν και το λίπος.

7.2. θερμική επεξεργασία:

7.2.1. θερμική επεξεργασία του τυρογάλακτος: Το τυρόγαλα διηθείται και μετά θερμαίνεται υπό συνεχή ανάδευση. Όταν αποκτήσει θερμοκρασία 65°-70°C προστίθεται σ' αυτό γάλα (πρόσγαλα) και κρέμα και συνεχίζεται η θέρμανσή του μέχρι τους 80°-85°C, οπότε εμφανίζονται κοκκία πήγματος που προέρχονται από την αλλοδομή των πρωτεϊνών του ορού. Στο στάδιο αυτό σταματά η ανάδευση και συνεχίζεται η θέρμανση σε θερμοκρασία άνω των 90°C οπότε σχηματίζεται στην επιφάνεια του τυρογάλακτος πήγμα.

7.2.2. Θερμική επεξεργασία του τυροπήγματος: Το τυρόπηγμα παραμένει στο θερμό τυρόγαλα για 20-30 λεπτά περίπου και στη συνέχεια μεταφέρεται σταδιακά σε καλούπια και αφήνεται να στραγγίσει.

7.3. Πορεία ζύμωσης: –

7.4. Πορεία ωρίμασης: Δεν ωριμάζει.

7.5. Συμπληρωματικά στοιχεία παρασκευής: Για την παρασκευή του τυριού χρησιμοποιείται πάντοτε πρόβειο ή κατσικίσιο γάλα και κρέμα τους.

Θεωρείται το υψηλότερης ποιότητας τυρί τυρογάλακτος. Καταναλίσκεται νωπό.

5γ. Ειδικές προδιαγραφές για το τυρί ΜΥΖΗΘΡΑ

1. Ονομασία τυριού: Μυζήθρα.

2. Περιοχή παρασκευής: Ελλάδα.

3. Ορισμός: Είναι παραδοσιακό ελληνικό τυρί τυρογάλακτος, που λαμβάνεται με θέρμανση αγελαδινού, πρόβειου ή κατσικίσιου τυρογάλακτος ή μιγμάτων τους και ανταποκρίνεται στις παρακάτω προδιαγραφές:

4. Πρώτες ύλες:

4.1. Τυρόγαλα: Πρόβειο, κατσικίσιο, αγελαδινό ή μίγματά τους.

5. Επιτρεπόμενα πρόσθετα και βοηθητικά τεχνολογίας παρασκευής.

5.1. Προαιρετικά:

α) Πρόβειο, γίδινο, αγελαδινό γάλα.

β) Βρώσιμο χλωριούχο νάτριο (κ. αλάτι).

γ) Μέσα οξίνισης: γαλακτικό οξύ, κιτρικό οξύ.

δ) Συντηρητικά: δεν επιτρέπεται η χρήση συντηρητικών.

ε) Χρωστικές: δεν επιτρέπεται η χρήση χρωστικών.

6. Κύρια χαρακτηριστικά τυριού:

6.1. Τύπος τυριού:

6.1.1. Συνεκτικότητα: μαλακό τυρί με συμπαγή δομή.

6.1.2. Σχήμα: συνήθως σφαιρικό ή κώλουρου κώνου.

6.1.3. Διαστάσεις: διάφορες.

6.1.4. Βάρη: διάφορα.

6.2. Επιδερμίδα: δεν έχει.

6.3. Μάζα τυριού.

6.3.1. Υφή: συμπαγής.

6.3.2. Χρώμα: λευκό έως υπόλευκο.

6.4. Οπές: δεν έχει.

6.5. Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα: 50% (υπολογισμένο σε ξηρή ουσία).

6.6. Μέγιστη υγρασία: 70%.

6.7. Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: Επιτραπέζιο τυρί τυρογάλακτος που μπορεί να καταναλωθεί αμέσως μετά την παρασκευή του. Διατηρείται σε θερμοκρασία ψυγείου για 15 ημέρες περίπου. Με αφυδάτωσή του λαμβάνεται η ξηρή μυζήθρα, που πρέπει να έχει υγρασία μικρότερη του 40%.

7. Μέθοδος παρασκευής.

7.1. Μέθοδος πήξης του τυρογάλακτος: με θέρμανσή του σε θερμοκρασία άνω των 85°C. Στις συνθήκες αυτές οι πρωτεΐνες του ορού αλλοδομούνται και σχηματίζουν πήγμα, στο οποίο εμπερικλείεται και το λίπος.

7.2. Θερμική επεξεργασία.

7.2.1. Θερμική επεξεργασία του τυρογάλακτος: Θερμαίνεται υπό συνεχή ανάδευση, μέχρι να εμφανιστούν κόκκοι πήγματος περίπου στους 85°C. Συνεχίζεται η θέρμανση σε θερμοκρασία άνω των 90°C χωρίς ανάδευση, οπότε οι κόκκοι σχηματίζουν συνεζή μάζα στην επιφάνεια του τυρογάλακτος.

7.2.2. Θερμική επεξεργασία του τυροπήγματος: Το τυρόπηγμα παραμένει στη θερμοκρασία αυτή περίπου για 15 λεπτά ακόμη. (Τοποθετείται το τυρόπηγμα σταδιακά σε διάτρητα καλούπια ή σε τυρόπανα και αφήνεται να στραγγίσει λίγες ώρες, οπότε το προϊόν είναι έτοιμο για διάθεση.)

7.3. Πορεία ζύμωσης: –.

7.4. Πορεία ωρίμασης: δεν ωριμάζει.

7.5. Συμπληρωματικά στοιχεία παρασκευής: Για καλύτερη ποιότητα μυζήθρας συχνά προστίθεται στο τυρόγαλα, όταν η θερμοκρασία φθάσει στους 65-70°C γάλα (πρόσγαλα) συνήθως σε ποσοστό 10% και συνεχίζεται η θέρμανση κατά τα ανωτέρω. Με πλούσιο επιφανειακό αλάτισμα και περαιτέρω αφυδάτωση λαμβάνεται η ξηρή μυζήθρα.

5δ. Ειδικές προδιαγραφές για το τυρί ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ

1. Ονομασία τυριού: Ξυνομυζήθρα.

2. Περιοχή παρασκευής: Κρήτη.

3. Ορισμός: Είναι παραδοσιακό ελληνικό τυρί τυρογάλακτος, που παρασκευάζεται στην Κρήτη με θέρμανση πρόβειου ή κατσικίσιου τυρογάλακτος, στο οποίο προστίθεται πρόβειο ή κατσικίσιο γάλα και το οποίο ανταποκρίνεται στις παρακάτω προδιαγραφές:

4. Πρώτες ύλες:

4.1. Τυρόγαλα: Πρόβειο, κατσικίσιο ή μίγματά τους.

5. Επιτρεπόμενα πρόσθετα και βοηθητικά τεχνολογίας παρασκευής.

5.1. Απαραίτητα:

α) Γάλα πρόβειο ή κατσικίσιο.

β) Βρώσιμο χλωριούχο νάτριο (κ. αλάτι).

5.2. Προαιρετικά:

α) Μέσα οξίνισης: – κιτρικό οξύ, – γαλακτικό οξύ.

β) Συντηρητικά: δεν επιτρέπεται η χρήση συντηρητικών.

γ) Χρωστικές: δεν επιτρέπεται η χρήση χρωστικών.

6. Κύρια χαρακτηριστικά ώριμου τυριού:

6.1. Τύπος τυριού

6.1.1. συνεκτικότητα: μαλακό τυρί τυρογάλακτος με κοκκώδη έως αλοιφώδη υφή.

6.1.2. σχήμα: άμορφη μάζα.

6.2. Επιδερμίδα: δεν έχει.

6.3. Μάζα τυριού

6.3.1. υφή: μαλακή, κοκκώδης έως αλοιφώδης

6.3.2. Χρώμα: λευκό έως υπόλευκο.

6.4. Οπές: δεν υπάρχουν.

6.5. Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα: 55% (υπολογισμένη σε ξηρή ουσία)

6.6. Μέγιστη υγρασία: 55%.

6.7. Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: Είναι τυρί τυρογάλακτος με συνήθως αλμυρή πικάντικη γεύση και ευχάριστο άρωμα.

7. Μέθοδος παρασκευής.

7.1. Μέθοδος πήξης του τυρογάλακτος: Με θέρμανση σε θερμοκρασία άνω των 80°C, οπότε αλληλοδομούνται οι πρωτεΐνες του ορού, σχηματίζουν πήγμα, στο οποίο εμπερικλείουν και το λίπος.

7.2. Θερμική επεξεργασία

7.2.1. θερμική επεξεργασία του τυρογάλακτος: Το τυρόγαλα θερμαίνεται υπό συνεχή ανάδευση μέχρι 65-70°C, οπότε προστίθεται γάλα (πρόσγαλα) και συνεχίζεται η θέρμανση μέχρι να εμφανισθούν κόκκοι πήγματος των πρωτεϊνών του ορού. Η θέρμανση συνεχίζεται σε θερμοκρασία άνω των 90°C χωρίς ανάδευση, οπότε οι κόκκοι σχηματίζουν συνεχές στρώμα στην επιφάνεια.

7.2.2. θερμική επεξεργασία του τυροπήγματος: Το τυρόπηγμα παραμένει στη θερμοκρασία αυτή περίπου για 15 λεπτά ακόμη.

7.3. Πορεία ζύμωσης: –.

7.4. Πορεία ωρίμασης: Γίνεται μέσα σε βαρέλια ή πήλινα δοχεία σε θερμοκρασία 14-16°C, τουλάχιστον για τρεις μήνες.

7.5. Συμπληρωματικά στοιχεία παρασκευής. Μετά τη θέρμανση το πήγμα μεταφέρεται σε διάτρητα καλούπια ή σάκκους και αφήνεται να

στραγγίσει με ή χωρίς πίεση. Ακολουθεί ανάμιξη του στραγγισμένου πήγματος με αλάτι σε αναλογία 4% περίπου και τοποθέτησή του σε βαρέλια ή πήλινα δοχεία, τα οποία στη συνέχεια αναστρέφονται, ώστε να εκχρέει τυχόν πλεονάζουσα ποσότητα τυρογάλακτος.

Ο Πρόεδρος
ΣΤ. ΧΑΤΖΗΓΙΑΝΝΑΚΟΣ

Ο Γραμματέας
ΧΑΡ. ΧΑΜΑΛΙΔΗΣ

Τα Μέλη
ΕΥΑΓΓ. ΤΣΙΓΑΡΙΔΑΣ, ΑΝΤ. ΔΑΣΚΑΛΑΚΗΣ, Π. ΚΩΤΤΗΣ,
ΦΩΚ. ΓΕΩΡΓΑΚΟΠΟΥΛΟΣ, ΔΙΟΝ. ΦΡΑΓΚΑΤΟΣ

Εγκρίνουμε την παραπάνω απόφαση του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου καθώς και τη δημοσίευσή της στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως και ορίζουμε ότι θα αρχίσει η ισχύς της από την ημέρα που θα δημοσιευθεί.

Αθήνα, 5 Δεκεμβρίου 1988

ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΙ

ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ
ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΤΣΟΒΟΛΑΣ

ΓΕΩΡΓΙΑΣ
ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΟΤΤΑΚΗΣ

ΑΠΟ ΤΟ ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ